elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

EVENTOS
SÃO PAULO FOOD & WINE POR DENTRO

REPORTAJE
CARLOS PÁEZ VILARÓ LA VIDA EN CUADROS

HUATULCO
RECORRIDA POR EL PACÍFICO MEXICANO

AGO 2008
42

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT. $ 0.30

Miel

Narda Lepes cocina con este manjar milenario

MENÚ
PABLO MASSEY PRESENTA SU NUEVA PROPUESTA

OPINIÓN
REFLEXIONES DE ELISABETH CHECA Y PATRICIO TAPIA

TENDENCIAS
VINOS BLANCOS Y DULCES PARA MARIDAR CON POSTRES

25 recetas coleccionables

Crear, Innovar, Brindar: Un plato y un vino que comparten la misma esencia.

CONCURSO DE ALTA COCINA

Santiago Graffigna

EDICION LATINOAMERICA

ARGENTINA - BRASIL - COLOMBIA - PERU - URUGUAY

Bodegas Graffigna convoca a Cocineros profesionales de Latinoamérica, estudiantes de Gastronomía y estudiantes de Sommellerie a innovar en sus artes. Los finalistas -uno de cada país participante- competirán por el Primer Premio en Buenos Aires. Un exigente Jurado de Honor elegirá al ganador de cada categoría en la Gran Final.

Jurado de Honor:

Mauro Colagreco — *Mirazur - Estrella Michelin*

Marisa Guiulfo — *Marisa Guiulfo Catering (Perú)*

Guillermo Calabrese — *Colegio de Cocineros Gato Dumas*

Martín Molteni — *Pura Tierra*

Federico Fialayre — *Tomo I*

Juan Martín Antoniassi — *Ganador Edición 2007*

Gerardo Danitz — *Enólogo Bodegas Graffigna*

Primeros Premios

1º Premio Categoría Cocineros Profesionales

Curso de Especialización en Le Cordon Bleu París - Academie d'Art Culinaire (Francia)

1º Premio Categoría Estudiantes de Gastronomía

Curso de Especialización en Le Cordon Bleu Lima (Perú)

1º Premio Categoría Estudiantes de Sommellerie

Cava de Vinos Profesional y Viaje a Bodegas Graffigna

Recepción de postulaciones hasta el 30/9

Informes en:
www.altacocinagraffigna.com

Con el apoyo de

travel &living

Gato Dumas COLEGIO DE COCINEROS

SINCE G 1870
GRAFFIGNA
SAN JUAN - ARGENTINA

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años. Disfrute Graffigna con responsabilidad.

#42 elgourmet.com

5 EDITORIAL

8 EL GOURMET NOTICIAS

20 GUÍA DE VINOS

22 LA COLUMNA DE PATRICIO TAPIA

24 REVIEW. JANGADA, TEA CONNECTION, NATURAL DELI

30 REFLEXIONES DE ELISABETH CHECA

32 MIEL ILUSTRADA

50 VIDA SANA

104 BACKSTAGE

106 CARTAS DE LECTORES

108 VIDRIERA

110 EL CLUB DEL BUEN BEBER

112 RECETAS ELGOURMET.COM

114 PROGRAMACIÓN

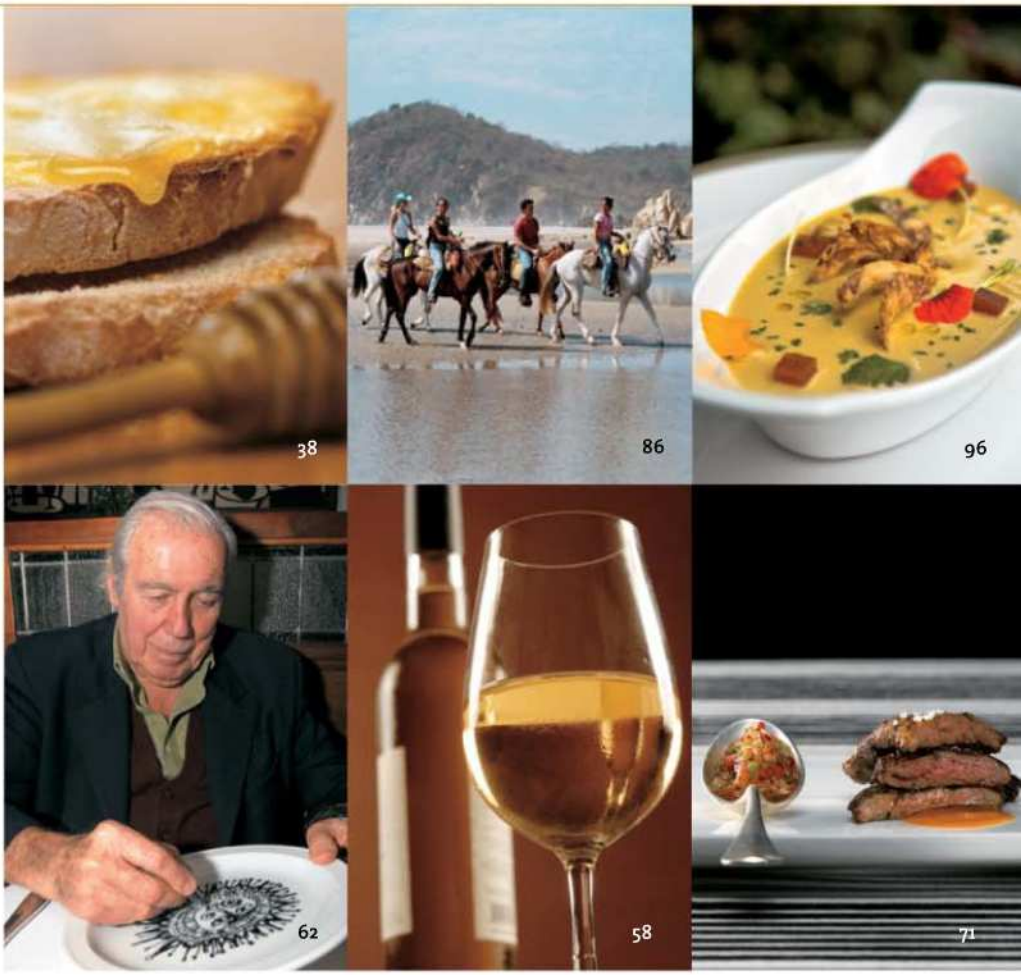


Foto de Eduardo Torres
Producción de Cecilia Miranda
Chef: Narda Lepes

CONTENIDOS

38 **producto del mes**
Narda Lepes cocina con miel, manjar milenario.

52 **miel orgánica**
La apicultura argentina se suma con éxito a la tendencia de producción ecológica mundial.

58 **dulces y blancos**
Nace una nueva categoría de vinos, para maridar con postres frutales y algunos quesos.

62 **Carlos Páez Vilaró**
La vida en cuadros.

71 **el menú**
Pablo Massey presenta su nueva propuesta.

86 **de viaje**
Huatulco, para vivir a pleno en el corazón del Pacífico mexicano.

96 **São Paulo Food & Wine**
Un evento internacional que reunió a los chefs, enólogos y sommeliers más renombrados del planeta.

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A. PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI

EDITORA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Alejandro López Mella
GERENTE COMERCIAL | Diego Waciarz
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Patricio Tapia, Nicolás Bal, Verónica Ocvirk, Fernando Soulé, Diego Ramos, Lucio Gopar, Emiliano Sarasola, Patricia Narváez
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno, Constanza Niscovolos, Luis Sens
PRODUCTORES | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo, Sonia Mc Gough
ILUSTRADORES | Juan Deleau, Damián Zain, Alma Larroca
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Narda Lepes, Pablo Massey
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
GERENTE COMERCIAL | Elizabeth James
JEFE DE VENTAS Y PLANEAMIENTO COMERCIAL | Nicolás Francisquelo

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

REVISTA ELGOURMET.COM CHILE
REDACCIÓN | Ed. Lo Castillo Av. Los Conquistadores 1700, Santiago, Chile. Tel.: 00562 751 4800

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D' Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Aranti. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Ed. Metrosexual. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM PERÚ
REDACCIÓN | Jr. Miró Quesada 300, Lima, Perú. Tel.: 00511 311 6500

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Legis Venezuela. Calle 8 de la Urbina, Caracas, Venezuela. Tel.: 0058 212 2411111

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

promesas desde **Internet**

Por Laura Litvin

No alcanza con cocinar. El entramado de variables que intervienen en la construcción de una reputación no se resuelve sólo con el trabajo esforzado del cocinero. Ni siquiera con la cara de felicidad de sus comensales luego del último bocado.

Como en cualquier disciplina, el prestigio requiere hoy de estudios de mercado, de marketing, de diseño, e incluso, de premios y reconocimientos. No sólo con la sartén por el mango es que un cocinero llena todas las noches su restaurante, se gana una estrella Michelin o sale en las tapas de las revistas.

La presencia en Internet parece ser una condición ineludible para construir una identidad. Los megachefs y sus restaurantes, sometidos a las reglas publicitarias de cualquier marca, no están exentos de esto. Sus páginas son una manifestación más de sí mismos, de sus propuestas y creaciones. Son la promesa virtual de lo que mejor saben hacer.

No alcanza con **cocinar**. Con tanto **acceso a la información**, el **listón** de los **chefs** parece estar **cada vez más alto**. En los **tiempos** que corren, **sorprender** al **comensal** no es **tarea fácil**.

La revista británica *Magazine* –a través de The Nespresso World's 50 Best Restaurants Academy, una institución formada por casi 700 especialistas, entre los críticos, chefs y empresarios gastronómicos más importantes del planeta– eligió, por séptimo año consecutivo, los 50 mejores restaurantes del mundo. La lista completa puede verse en www.theworlds50best.com

Vale la pena contar aquí, aunque no analizaremos su sitio, que entre los mejores de Sudamérica, aparece el porteño Oviedo, con el talento de Martín Rebaudino a la cabeza. Pero vamos a enfocarnos en algunas –sólo en algunas– curiosidades de las páginas web de los dos restaurantes que lideran el ranking 2008: en el primer puesto, el *Bulli*, conducido por Ferrán Adrià; en segundo lugar, *The Fat Duck*, del inglés Heston Blumenthal.

www.elbulli.com: lo primero que aparece es pura marca. Sobre fondo negro, se recorta en blanco el logotipo del perro bulldog que dio origen al nombre del restaurante. Después, la colección de los libros de Adrià, traducidos a distintos idiomas y todos, claro, a la venta. Sólo entonces se puede ingresar en el sitio. O en los sitios, porque cada ventana es un espacio en sí mismo. La cantidad de información es inmensa: cada sección dispara imágenes, sonidos, conceptos.

Hacer clic en *elBullirestaurante* es trasladarse directo a la imagen de la cala de Montjoi, al sonido del mar golpeando en esa costa pedregosa que vio nacer el restaurante en 1961.

El link *reservas* sorprende: una mujer prueba una espuma, su boca se llena de un largo "mmmm", sus ojos se cierran y, al fin, sonríe extasiada. Luego, una leyenda que dice: "El restaurante se encuentra completamente reservado para nuestra temporada 2008. Todas las reservas han sido confirmadas y ya no tenemos opciones disponibles". Elocuente.

En el botón *Oferta gastronómica*, como una declaración de principios, se resumen en 23 puntos las bases de la cocina de Adrià. Sólo para arrancar, dice: "La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura".

Las curiosidades siguen. Entre en el sitio, verá de qué hablo.

www.fatduck.co.uk: apenas unas ilustraciones sobre fondo gris que evocan cubiertos hechos con las distintas partes de un pato es todo lo que puede verse a nivel gráfico en este sitio, pero aclaran que están en proceso de rediseño. Lo más interesante es la sección *Filosofía*, donde se puede leer el corazón de la propuesta del inglés Heston Blumenthal, otro de los exponentes máximos de la cocina molecular junto con Adrià. La invitación es clara: pensar cuáles son las reglas de la percepción; las causas que llevan a que las personas gusten de unos alimentos y otros no. Para este mago de la cocina, el secreto está en el individuo. Porque cada uno tiene una relación diferente con la experiencia multisensorial de la comida. Cómo influye el aroma, el gusto, la textura, la vista y el sonido de un bocado en el paladar tiene que ver con la memoria, las emociones y las sensaciones personales. Con una percepción particular de la vida. Y termina: "Mientras esto siga siendo así, el mundo del comer será un lugar fascinante".

Sin duda, Internet es la revolución tecnológica más importante de los últimos tiempos. Pero las preguntas que surgen tras el acceso a tantos datos es: ¿dónde queda la sorpresa que antes se producía al entrar por primera vez en un restaurante? ¿Tanta información no lleva a perder un poco de magia? ¿Qué significa hoy ser un cocinero? ¿De qué manera cambió la experiencia de salir a comer? ¿Se cumplirán las promesas que se transmiten desde la web? Seguramente, sí. Pero habrá que hacer reserva con años de anticipación para comprobarlo.

Así las cosas, el listón de los chefs está cada vez más alto. Hoy, sorprender al comensal no es tarea fácil. Quizá, los restaurantes del futuro tengan más que ver con el secreto y el misterio. Donde la sorpresa y las reglas del deseo sean veneradas tanto como la buena cocina.

FordFiestaMax
El diseño se fijó en vos.

FORD UTILIZA
LUBRICANTES YPF

JWT
LO ELEGÍS
PORQUE
TE GUSTA
www.ford.com.ar
0800-888-3673 (FORD)
Seguí moviéndote
Ford

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Anímese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

con Osvaldo Gross, a la hora del té

Los días 21, 22 y 23 de agosto a las 17.00, en Maat Club Privado Gourmet, se podrán disfrutar de tardes de té muy especiales. El reconocido *Chef Pâtissier* Osvaldo Gross presentará un menú especialmente diseñado para la ocasión que será acompañado por vinos de las líneas Malamado y Alma 4, ambos de Bodega Familia Zuccardi.
El precio del menú es de $ 80 e incluye dos tipos de *scons*, *finger* sándwiches y diversos tipos de dulzuras, con café Nespresso y té de Tealosophy.
Se servirán una copa de Malamado y del espumante Alma Cuatro de Familia Zuccardi.
Únicamente con reservas.
MAAT Club Privado Gourmet.
Sucre 2168 - Reservas al 4896-1818/1919.

para festejos **originales**

La Terraza es un salón para eventos sociales y corporativos que se adapta con flexibilidad y eficiencia a acontecimientos tan originales como elegantes. Ubicado entre Tortugas y Pilar, a sólo 25 minutos del centro porteño, con acceso directo desde la ruta Panamericana, éste es un espacio diferente, ideal para el montaje de eventos a medida. Su gran salón de 400 m2, divisible y adaptable para recibir desde 20 hasta 500 personas, se combina a la perfección con sus amplias terrazas y jardines.

Este espíritu se ve reflejado también en Alquimia Catering, el flamante servicio de La Terraza Eventos: brasas, cocina argentina y del mundo, y delicias simples, conforman una carta que pone el acento en la trilogía calidad y origen de las materias primas, adecuadas técnicas de preparación y la mejor presentación. El servicio se apoya en una selección de excelentes carnes –vacuna, de cordero y de cerdo–, en cortes clásicos y no tanto, como el ojo de bife, el *roulade* de cordero, las *ribs* y el *t-bone steak*. ¿El resultado? Un *mix* de platos especiales, perfectos para festejar un sofisticado casamiento nocturno y, también, una fiesta de día al sol en una versión más informal.

Dirección: Colectora Norte, ruta Panamericana ramal Pilar, km 40,5. Más información: tel.: 02320-657-333 / 15-5249-4802 / 15-5228-2174.
Info@laterrazaeventos.com.ar / www.laterrazaeventos.com.ar

DEL CAMPO / NAZCA S&S

TERROR + DISEÑO

NUEVO LCD BGH FEELNOLOGY. REDISEÑAMOS LA TECNOLOGÍA.

EMPEZÁ A VER TODO LO QUE TE GUSTA EN UNA TELE QUE TE GUSTA.
NUEVA LÍNEA DE LCD BGH FEELNOLOGY ALTA DEFINICIÓN - 26" - 32" - 40" - 46".

BGH FEELNOLOGY

Atención al cliente: 4309-2162/ 2168

www.bghfeelnology.com.ar

más galardones para el Alvear

Travel & Leisure, la revista especializada, eligió Alvear Palace como el Mejor Hotel de México, Centro y Sudamérica, y entre los mejores quince del mundo.
Como todos los años, la revista publicó el ranking "World's Best Awards", donde millones de lectores identifican y premian las características específicas que hacen únicos y especiales a los hoteles más exclusivos.
El Alvear Palace Hotel, con 92.44 puntos, fue reconocido por los lectores como el hotel más elegante de la ciudad, y así resultó primero en el ranking y superó siete lugares a la posición lograda en 2007. En la evaluación, se destacó la combinación perfecta entre el mejor servicio, su elegancia tradicional y los detalles de la más alta tecnología, sin olvidar su privilegiada ubicación.

como en Medio Oriente

Para continuar con sus veladas temáticas, los jueves 14 y 21 de agosto John Montagu presenta "Noches de Marruecos", la más exquisita comida marroquí de la mano de Juan Miguel Zuliani, el joven chef del Yacht Club Puerto Madero.
En esta cocina que fusiona sabores que provienen de Medio Oriente, el Mediterráneo y África, los ingredientes más utilizados son la menta, las olivas y los cítricos.
La carta está compuesta por *tajine* de garbanzos con *cous cous* tibio y *brunoise* de vegetales y cítricos; pollo K`dra con guisantes al estilo *bereber*, limones *confit* y cebollas *smen*. Entre los dulces, crocante de masa *philo* relleno de higos y frutas secas, acompañado con helado de crema y almíbar de limón y menta.
Cada menú se acompaña con vino Misterio, de la bodega Finca Flichman (una botella cada dos personas), con agua mineral o gaseosa; café ó té.
Dirección: Posadas 1245 1.° nivel. Reservas: 4815-3100 ó 4814-7533.

Persicco, del helado a la cocina gourmet

Privilegiando el buen gusto y la más delicada combinación de sabores, Persicco propone dejarse tentar por los desayunos y meriendas de la cafetería, y presenta distintas especialidades en café, chocolate y selección de tés, variedad de jugos exprimidos, *croissants*, tostadas de pan de Viena y multicereal, acompañadas por mermelada, entre otras exquisiteces. Además, ofrece los almuerzos de la Línea Salatti, compuesta por *tartinnes* y *entrepannes* que deslumbran con sus sabores y aromas, elaborados artesanalmente con verduras frescas, brotes de orégano, quesos y fiambres Premium, entre otros productos, lo que se convierte en un verdadero placer gourmet.
Y para los paladares golosos, Persicco invita a deleitarse con las delicias de la *pasticcería* casera, compuesta por esponjosas *minicakes*, variedad de cuadratinos, tarteletas frutales y tortas de inigualable sabor.
Todos son productos de elaboración propia, a partir de materias primas de excelente calidad. Más información: www.persicco.com

delicias para la hora del té

A partir del 1º de julio, con la compra de Té Green Hills Classic de 25, 50 ó 100 saquitos, podrá llevarse de regalo diferentes propuestas dulces especialmente preparadas por la prestigiosa chef Dolli Irigoyen. *Muffins, madeleins* de limón y miel, *scons* con *cream cheese* y mermelada de frutos rojos, budín de naranjas y semillas de amapola, entre otras, son las exquisiteces que la chef elaboró para disfrutar en cualquier momento del día. Los envases de 25 saquitos estarán compuestos por cinco recetarios coleccionables, cada envase traerá dos recetas de regalo; los de 50 saquitos, contendrán tres recetarios coleccionables con tres y cuatro recetas; mientras que los envases de 100 saquitos incluirán de regalo un recetario completo, de doce páginas, con diez propuestas deliciosas.

nuevo vino, nueva región

Al Este Bodega y Viñedos presenta, luego de ocho años de trabajo, las primeras cosechas de su producción vitivinícola, Clásica 2007 y Terrasabbia Reserva 2006 –elaboradas por el prestigioso *winemaker* italiano Alberto Antonini–, originada en Médanos, provincia de Buenos Aires.

Así, se convierte en un novedoso y audaz emprendimiento en esta región, con una importante inversión que permitió a estos dos socios desarrollar 25 hectáreas de viñedos a 40 km del océano Atlántico en la provincia de Buenos Aires, a 39 grados de latitud sur, y una bodega con tecnología de última generación.

Daniel Di Nucci, socio fundador de Al Este Bodega y Viñedos, señaló que "es un gran orgullo ser los pioneros y referentes de una nueva zona vitivinícola argentina que se inserta en el escenario mundial".

Rodizio, mesa fría renovada

Pionero en el arte de la carne asada con espada, renovó su mesa fría. El chef Matías Zuccarino (egresado de la Ecole Ritz Escoffier, en París), ahora ofrece platos como el quiche de hongos; *aspic capresse*, una masa de albahaca, gelatina de tomate y *boconccino*; *capuccino* de pollo, un *shot* con base de palta, pollo cocido con hierbas y una crema de salsa inglesa, y *cheesecake* de espinaca y panceta, que se agregan a su *set* de sushi, sus clásicas ensaladas y surtidos de fiambres, quesos y verduras. Una experiencia sorprendente para cautivar a nuevos comensales. En Costanera y Puerto Madero, con amplios y cálidos espacios para compartir con amigos y familiares. Para mayor información: www.rodizio.com.ar

más placer de chocolate

Vasalissa Chocolatier inauguró un nuevo local en Belgrano, ubicado en la calle Vuelta de Obligado 1812. Una gran variedad de colecciones compuestas por bombones y trufas, tabletas y figuras en chocolate con presentaciones y sabores únicos, es la propuesta que ofrecen Dadi y Federica Marinucci, creadoras de esta sofisticada pero familiar chocolatería. En Vasalissa Chocolatier, el chocolate amargo, con leche o blanco es combinado con originales y suaves sabores que logran un armonioso equilibrio en el paladar como frambuesas y tres pimientas, frutos del bosque, naranja y *cointreau*, licor de *amaretto*, cerezas al *kirsch* y pétalos de rosas, entre otros. Vuelta de Obligado 1812. Tel.: 4784-0748. www.vasalissa.com

nuevo Grand Vin de Fabre

Fabre Montmayou acaba de lanzar la cosecha 2005 de su vino top, el Grand Vin. Siempre fiel al estilo francés, la bodega mendocina comandada por Hervé Joyaux Fabre continúa sorprendiendo con este *blend* compuesto por un 85% de Malbec, 10% de Cabernet Sauvignon y 5% de Merlot de la zona de Vistalba, donde se encuentran los viñedos, que este año cumplen 100 años de vida. Su crianza se realiza en barricas de roble francés durante 16 meses que le aportan estructura y elegancia sin tapar, manteniendo la características varietales intactas. Disponible en las mejores vinotecas y restaurantes del país.

clases **magistrales**

En el Taller de Chocolate, la escuela de Bernardo Celaya –un maestro con 35 años en la industria de la golosina en la Argentina y en el extranjero– se ofrece asesoramiento integral en herramientas y medios necesarios para convertirse en un especialista en bomboneria de corte y molde, sólidos y rellenos, de licor y golosinas, entre otros productos. Todo, siguiendo la tradición de la moldería *europe* y con la utilización de chocolate de origen belga. Las clases cuentan con un total de ocho alumnos –también puede solicitarse un curso individual o grupal a medida–: todas son prácticas, previa demostración del docente. Para mayor información, llamar al 4326-3752/ 15 5006-4703. www.tallerdechocolate.com.ar

Bimbo alienta la investigación

Grupo Bimbo, fundado en 1945, invita a participar del Premio Bimbo Panamericano en Nutrición, Ciencia y Tecnología de Alimentos 2008, con el propósito de impulsar la investigación y avance del conocimiento en "Nutrición Humana" y "Tecnología de Alimentos". Este galardón se subdividirá en dos categorías: por un lado, para profesionales, con un premio de US$ 5.000 por zona, y por el otro, para juveniles, con un premio de US$ 2.000, también por zona. El jurado científico está formado por reconocidos investigadores y expertos. Para bases y condiciones: http://premiopanamericano.grupobimbo.com

Glenfiddich cambió

Glenfiddich 12 Years Old presentó su nueva imagen: ahora, un estuche acompaña a la tradicional botella triangular de color verde. En el nuevo *packaging*, se destacan algunos de los premios obtenidos, y en la botella, una nueva etiqueta que mantiene el emblema de la marca, el Ciervo Glenfiddich, pero con un diseño renovado. Todo ello forma parte de los cambios implementados. Este Single Malt Scotch Whisky se añeja durante un mínimo de 12 años en barricas de roble y es el único whisky de malta de las Tierras Altas que se destila, madura y embotella en su propia destilería. $ 125 es lo que cuesta.

Hierbas
Vegetales
Hongos
Berries
Gra®
www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar
Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099
Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363
Mercado Central de Bs. As.

cursos para todos en CAVE

CAVE, el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas, sigue proponiendo durante todo el mes una interesante variedad de cursos para todos los que quieran acercarse al mundo de los vinos, las bebidas y la coctelería. El martes 5 de agosto comienza el Curso Inicial de Vinos, que consta de ocho clases teórico-prácticas. El miércoles 6, empezará la segunda edición del exitoso Curso de Whiskies y Maltas para los aficionados del whisky que quieran profundizar los conocimientos y ejercitar la cata, y consta de cuatro clases. El jueves 14 es el turno del Curso de Maridajes e Introducción a los productos gastronómicos, un acercamiento a la apreciación gastronómica y a los productos y técnicas culinarias, desde un abordaje teórico. Para informes al 4812-3412 ó vía mail a info@cave.com.ar.

experiencia convertida en sabor

T-BONE se basa un concepto Bar & Grill, aunque su apuesta gastronómica también incluye una variedad de cortes de carne no tradicionales de la Argentina. El emprendimiento es parte de un proyecto conducido por cinco inversores locales independientes liderados por Lolo Ferreyra que, entre tantos éxitos, en 1984 inauguró Rodizio y desarrolló comercialmente esa marca durante muchos años.
Ubicado en Armenia y Santa Fe, en pleno Palermo, su experimentado chef, Daniel Lescano, tiene a cargo la cocina y el menú. Ofrece servicio de cafetería y pastelería artesanal, almuerzo, cena y bar de copas. Abre todos los días. Armenia 2479, Palermo. Tel.: 4833-6565. Mail: info@tbone.com.ar. www.tbone.com.ar

miel del monte

La miel Monte Virgen es nueva en el mercado. De origen silvestre, su elaboración 100% ecológica y natural, libre de agroquímicos y aditivos, la convierten en un producto único. Obtenida artesanalmente por los wichis, es una miel que concentra todas las propiedades organolépticas de la flora de la provincia de Formosa, como el quebracho, el algarrobo y la palmera que crecen en la zona fronteriza de Argentina con Bolivia y Paraguay. Es producida, elaborada y envasada por Proveeduría Integral S.R.L., unaempresa joven, comprometida con la naturaleza, el medio ambiente y la obtención de productos calidad certificada.

SE CONSIGUE EN: Oro y Cándido, Guatemala y FJSM Oro. Palermo. Tel.: 4772-0656. www.oroycandido.com.ar // GRA Productos Naturales : www.graproductosnat.com - Contacto Comercial: Proveeduría Integral SRL - Tel.: 03717-452528. www.mielmontevirgen.com.ar // Maju Bacigalupo: celular 011-1554065626. majubaci@fibertel.com.ar

mesas
vestidas de lujo

Manteles del patio ofrece mantelería de excelencia para una comida gourmet. Todos sus diseños exclusivos están hechos con géneros de fibras naturales -algodón, oxford, lino, piqué, gabardina- y se distinguen por la altísima calidad de confección como en los detalles de terminación. Se hacen a pedido o se consiguen en el Almacén de Belleza, Nicaragua 4835. Contactos: Claudia Alacid: 011 15-6162-3443 ó Mónica Cédola: 011 15-6005-2380. www.mantelesdelpatio.com.ar mail: mantelesdelpatio@hotmail.com

Otro Z

Si existe un vino súper Premium que se destaca por lo original en la Argentina, ese es sin lugar a dudas Zuccardi Z, ya que se trata de un corte de las variedades Malbec y Tempranillo que, entre otras cosas, son las que mejor identifican a esta bodega familiar de capitales íntegramente argentinos. La cosecha 2005 que acaba de presentarse pasó sus buenos 14 meses en barricas de roble nuevas y 24 meses en botella antes de salir al mercado. Se puede conseguir en vinotecas a un precio de $ 240.

Antares
en Puerto Madero

Continuando el plan de expansión delineado para este año, Antares, la cervecería artesanal, acaba de concretar la apertura de su octavo local, esta vez ubicado en el moderno barrio de Puerto Madero. En este nuevo espacio de 700 m2 y 250 cubiertos, la cerveza artesanal no sólo puede ser degustada en sus ocho variedades: *kölsch, scotch ale, porter, honey beer, cream stout, barley wine, altbier* e *imperial stout*, sino que además está integrada a la cocina en marinadas, reducciones, masas, mostazas, sopas y postres. Imperdibles son los "clásicos": como las picadas, las tapas, las papas Antares, el lomo a la cerveza y los platos de la cocina alemana. También son recomendables las sugerencias diarias a base de carnes rojas, blancas y una opción *light* vegetariana, siempre acompañadas por verduras. Y como es habitual, cada plato principal tiene su recomendación de maridaje con algunas de las opciones de cerveza artesanal.
Antares Puerto Madero: Alicia M. de Justo 1808. Tel.: 4315-6371. Mediodía y noche.

inversiones
en Alta Vista

En el marco de la celebración por su 10ª vendimia, bodega Alta Vista –perteneciente al grupo EDONIA y a la familia D´Aulan– finalizó su plan de inversión iniciado en 2007 para incrementar su capacidad productiva. Con una inversión de 4 millones de dólares, Alta Vista construyó la primera etapa de un edificio colindante a la bodega histórica que permite incrementar la capacidad de producción a 2,5 millones de botellas anuales. Además, se construyeron dieciséis minipiletas de 52 hectolitros destinadas a la fermentación de sus vinos de alta gama: Alta Vista Alto y Alta Vista Single Vineyard.

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista
elgourmet.com

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

para todo uso

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo
Producción de Liliana Cameroni

Procesadora con licuadora Philips HR 7774 Su diseño vertical permite ahorrar espacio, ya que el bowl se intercambia por la jarra de la licuadora. Posee 1000 W de potencia y varios accesorios: exprimidor, amasador, cuchilla de acero inoxidable, batidor, 2 discos de rallado y rebanador de vegetales regulable.

OFF ON MIN MAX
PHILIPS

OFF ON MIN MAX

OFF ON MIN MAX

pastel de verduras con puré de champiñones y salsa de hongos

INGREDIENTES

Para la masa

250 g de harina 000
180 g de manteca
- Sal, a gusto
- Pimienta, a gusto
- Agua helada c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en la procesadora el accesorio de amasar, agregue la harina, la manteca, la sal y la pimienta y procese hasta que la textura se asemeje a migas de pan. Agregue agua helada y forme la masa. Deje descansar en la heladera.

Para el relleno

120 g de brócoli
50 g de zanahorias
40 g de arvejas congeladas
120 g de coliflor
200 ml de crema de leche
100 g de hojas de espinaca
2 huevos
3 cucharadas de aceite de oliva
200 ml de crema de leche
1 cda de perejil picado
- Gotas de jugo de limón

Varios

6 moldes individuales
- Manteca para enmantecar los moldes
- Huevo batido para pintar

PROCEDIMIENTO

Corte las flores de brócoli y procese. Luego procese las zanahorias con la cuchilla de acero. Hierva por separado. Reserve. Descongele las arvejas y reserve. Licue las flores de coliflor y agregue la crema, los huevos y salpimiente. Estire la masa y forre 6 moldes enmantecados. Rellene con los brócolis, la mitad de la crema de coliflor y cubra con hojas de espinaca. Haga otra capa con las zanahorias y las arvejas y termine con el resto de la crema de coliflor y más hojas de espinacas. Cubra con una tapa de masa, cierre bien y pinte con huevo batido. Hornee hasta dorar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte al medio el pastel y sirva abierto, dejando que se aprecie el color del relleno.

(Para 4)

guía de **vinos**

UNA SELECCIÓN CUIDADA DE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES EN EL MUNDO VINÍCOLA, PARA LOS AMANTES DEL BUEN BEBER.

POR MACO LUCIONI

Vinos para **todos los días**

Latitud 33 Syrah 2006

Bodega Chandon

Agrelo, Mendoza, $ 15,50

Probablemente, uno de los más interesantes varietales que componen la cosecha 2006 de los tintos de esta popular línea de Bodegas Chandon. Enseguida, aparecen la fruta, algo de especias características en esta variedad y notas muy sutiles de la madera, que en conjunto componen una nariz limpia y prolija, para luego entregar en la boca taninos suaves y un cuerpo medio que lo hacen muy fácil de tomar. Aparece, en el final de boca, una leve sensación amarga, pero menos que en otras de las variedades. Versátil e ideal para acompañar preparaciones simples.

Navarro Correas Colección Privada Chardonnay 2007

Bodega Navarro Correas

Tunuyán y Tupungato, Mendoza, $ 27

Este vino blanco de la línea Colección Privada sorprende desde el primer momento en el que comienzan a percibirse sus aromas. Es de carácter frutado y con muy buena presencia de madera, en donde se destacan las notas a vainilla, miel y frutas de carozo maduras, como durazno y damasco.
En la boca, la primera sensación es de dulzor, para luego dar paso a una estructura media, acidez correcta y una buena persistencia final que deja una rica sensación por varios segundos. Buena opción por precio.

Vinos para **paladares inquietos**

Terrasabbia Reserva Malbec 2006

Bodega Al Este

Médanos, Provincia de Buenos Aires, $ 44

Sin lugar a dudas, este vino de la más nueva de las regiones vitivinícolas del país en la zona de Médanos, cerca de Bahía Blanca, es algo diferente de lo convencional, en especial por lo encontrado en nariz. Notas de romero y especias frescas, como la pimienta rosa, se conjugan con el aporte de la madera que se nota más aún en la boca con recuerdos de vainilla. Es amable, de taninos suaves y para nada agresivos, franco y de buen equilibrio. Para los más curiosos.

Textual Tannat 2006

Bodega Familia Zuccardi

Santa Rosa, Mendoza, $ 47

Muy asociada con la vitivinicultura de la banda oriental, la gente de Familia Zuccardi incorporó esta variedad a su línea de partidas limitadas de nombre Textual.
Se trata de un vino que muestra aromas que recuerdan las frutas pasas, los higos secos y algo de fruta roja, con sutil aporte de la madera. Fiel a las características varietales, la boca es firme, de taninos marcados y buen cuerpo. Sin dudas, un vino que se va a disfrutar mucho más con un buen pedazo de carne roja al lado.

Vinos para ocasiones especiales

Sur de los Andes Malbec Reserva 2006

Bodega Sur de los Andes

Agrelo y La Consulta, Mendoza, $ 42

Vino de gran expresión frutal y madera bien evidente elaborado por esta joven bodega que hace fuerte hincapié en la relación precio/calidad de sus productos. En la nariz, aparecen la vainilla, el regaliz, la ciruela y la sensación dulzona característica de esta variedad cuando la fruta se cosechó bien madura. En boca, es carnoso, de buena acidez y taninos firmes, pero amables, con bastante buena persistencia. Un vino equilibrado y muy agradable para tomar, y en el que se percibe la mano del que es su enólogo, Pablo Durigutti.

Lindaflor Chardonnay 2007

Bodega Monteviejo

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, $ 80

Sin dudas, uno de los grandes logros de esta bodega que conforma uno de los pilares del grupo Clos de los Siete en el Valle de Uco. La nueva cosecha de su Chardonnay sigue deslumbrando desde el primer momento en la copa, con notas melosas, de frutas secas, pan *brioche* y miel, producto de una gran conjugación de lo aportado por la uva y la madera. Al llegar a la boca, es voluptuoso, de acidez moderada, buena estructura, leve nota mineral y un final bien persistente. Pasan las cosechas manteniendo siempre la calidad.

Vinos de guarda

Mendel Unus 2006

Bodega Mendel

Perdriel y Mayor Drummond, Mendoza, $ 165

Nueva cosecha del vino top de esta verdadera bodega *boutique* comandada por Roberto de la Mota, uno de los enólogos más prestigiosos del país. Se trata de un corte de 70% de Malbec y 30% de Cabernet Sauvignon con un paso de 16 meses por barricas de roble nuevas. Fragante, complejo, con una buena impronta frutal y notas que recuerdan a las ciruelas y cerezas enmarcadas por las notas ahumadas y tostadas, son sus principales características aromáticas. De sabor franco, muy agradable y amable, a pesar de que todavía es joven y ganará mucho con el tiempo.

Colomé Reserva 2005

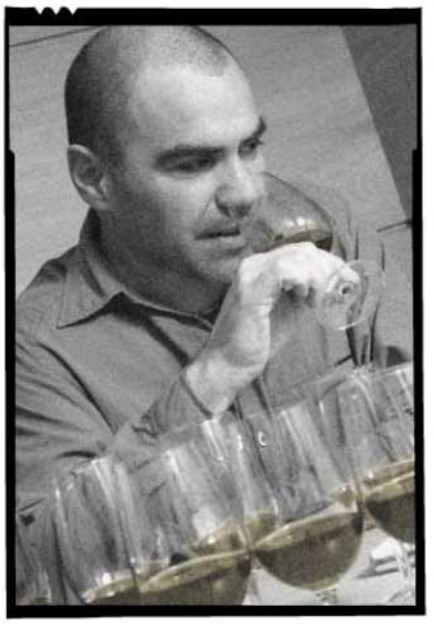
Bodega Colomé

Molinos, Valles Calchaquíes, Salta, $ 198

Probablemente, uno de los exponentes más elegantes e internacionales de la vitivinicultura salteña, elaborado por esta bodega que ya se ha convertido en un ícono de la región. De buena y potente expresión aromática, perfil claramente especiado con notas de pimienta negra y rosa, y otras que recuerdan a las frutas pasas. La madera se percibe bien integrada con el carácter varietal y en la boca despliega gran firmeza y robustez, es sólido y armónico, y se puede disfrutar ahora o guardar por varios años. Estilo internacional sin perder el espíritu de la tierra y el clima de Salta.

amor por el *Riesling*

Por Patricio Tapia (asesor enológico de la señal *elgourmet.com*)



La verdad es que no soy objetivo. Amo el Riesling. Es mi variedad blanca favorita, por lejos. Pero no cualquier Riesling. Aun el más apasionado de los amores tiene su cuota de racionalidad, y la mía se circunscribe a las fronteras de Alemania. Sí, es cierto, hay buen Riesling en Australia y en Nueva Zelanda; también es espectacular en Wachau y en Alsacia (de hecho, si tuviera un desliz, sería con estas dos últimas regiones), pero el Riesling alemán es otra cosa. Desde los delicados y minerales ejemplos de la Mosela y Saar, hasta los más potentes y densos Riesling de Pfalz. Me gustan todos.

Escribo esta columna desde Trier, una ciudad en medio de la zona del Mosel-Saar-Ruwer, uno de los corazones del Riesling alemán (y tiene varios), fuente perfecta de blancos que huelen a fruta ácida, pero a mucho más. Estoy aquí grabando la nueva serie de la señal *elgourmet.com* que se llama, ni más ni menos, *La Ruta del Riesling*, un viaje que me llevará junto a mi equipo por las zonas más afamadas de esta cepa en el mundo. Vaya suerte la mía, claro está.

"**Hoy** el **Riesling** es una **cepa** de **moda**. Hay una **nueva generación** de **productores** apoyada por **viejos próceres** que se han **puesto al día**, llevándolo a un **lugar** en el que **no estaba desde hace** casi **un siglo**. En la **actualidad**, sin duda, es la más **expectante** y **llamativa variedad blanca** del **mundo**"

Hoy el Riesling es una cepa de moda. Se dice, con mucha lucidez, que es la natural sucesora del reinado del Chardonnay. Su frescor, sus aromas a manzanas, a duraznos, a piedra (sí, a piedra) lo convierten en el perfecto compañero del aperitivo, pero también de mucho más. El Riesling es un reflejo del suelo y del clima en donde nace, pero también de la mano del hombre que lo traduce en vinos secos y refrescantes, y en versiones dulces, siempre acompañadas de una chispeante acidez. De hecho, un productor en, por ejemplo, la Mosela, puede hacer casi veinte vinos distintos de una misma cepa en una sola hectárea. Todos diferentes en sus niveles de azúcar, de madurez, de mineralidad.

Pero las cosas no siempre fueron tan brillantes para el Riesling alemán. Desde mediados de los años setenta hasta prácticamente fines de los noventa del siglo pasado, el Riesling fue objeto de múltiples abusos. Tal como me comenta Roman Niewodniczanski, propietario de la emergente Van Voxlem en el Saar, hasta bien entrados los años noventa, los productores de Riesling se olvidaron de la calidad de sus viñedos y comenzaron a reparar las cosas en la bodega, tratando de obtener cantidad antes que calidad.

La reputación del Riesling, hasta hace no mucho, estuvo por los suelos. Muy pocos valían la pena. Sin embargo, hoy hay una nueva generación de productores apoyada por viejos próceres que se han puesto al día, llevando al Riesling a un lugar en el que no estaba desde hace casi un siglo. En la actualidad, sin dudas, es la más expectante y llamativa variedad blanca del mundo. Y ojo que esto que acabo de decir, aunque desde mi amor, tiene una fuerte cuota de objetividad.

Prueben Riesling. Cómprenlo como puedan. Vale la pena el esfuerzo.

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

Cocinas diferentes

www.johnsonacero.com
0-810 - 55 - JOHNSON
5646766

Jangada, rumbeando pal' litoral

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos de Luis Sens

Esto se trata de pescado", redondea y define la charla el entrerriano Ricardo Annichini, propietario y chef de Jangada, profundo conocedor de los sutiles misterios del arte de asar pescado. Lo que no es poca cosa: aprendió, en las ranchadas de los pescadores litoraleños, las técnicas para despinar, preparar y asar los peces de río. Y luego trasladó estos conocimientos a la parrilla de su restaurante. ¿El resultado?: pescados asados como hay pocos.

Ricardo inició su recorrido gourmet con su restaurante Cangrejo, cerca de Paraná. Hace unos años, se vino para Buenos Aires: al principio, de la mano de su amigo Mauricio Dayub preparaba unos gigantescos festines de pescado en el Chacarerean Teatre. Luego, abrió Jangada, que tras pasar por la esquina de Honduras y Carranza se mudó a su nuevo local sobre, la calle Bonpland. El amplio salón de techo alto tiene una decoración de toques litoraleños, pero sin exagerar. Las mesas están bien separadas, con una iluminación suave, pero que permite leer la carta y ver la comida. Otro detalle importante, tratándose de pescado: un excelente –y silencioso– sistema de extractores garantiza la ausencia de los olores característicos.

Se abre la sesión con empanadas de surubí ($ 4), de sabor delicado y textura firme. Y luego sigue con algunas entradas para compartir, como los bastoncitos de surubí ($ 15), una deliciosa fritanga familiar que puede considerarse una versión ribereña de la tempura, vegetales en pasta de cerveza ($ 10) o trillas despinadas empanadas en coco ($ 22). Una alternativa interesante es pedir un picoteo ($ 22), combinación de pequeñas porciones de diferentes entradas. Si se quiere alejar de las propuestas criollas, también está el tostón con salmón ahumado, *brie* y espinaca ($ 18), con pesto de rúcula o un adobo de ajo picado como para alejar a Drácula. También hay variedad de ensaladas.

TIPS

- No se pierda el "carancheo": esta forma comunitaria de comer el pescado, típica del litoral, es un verdadero placer. La pieza se dispone sobre la tabla y los comensales atacan directamente con el tenedor.
- Los pescados de río llegan directamente desde el litoral en un camión frigorífico: Ricardo Annichini recurre a los pescadores tradicionales. En el caso del pacú, cuya pesca está prohibida, los ejemplares provienen de criadero.
- Hay un menú infantil (milanesitas de lomo con papas fritas y huevos fritos, $ 26), excelente solución para conformar los gustos de toda la familia.
- Como alternativa para quienes prefieran vinos de otra bodega que no sea Catena Zapata, está el derecho de descorche ($ 32).

DATA

Bonpland 1670, Capital.
Teléfonos: 4777-4193 y 4773-0411.
95 cubiertos.
Salón fumador.
Abierto todos los días, mediodía (12 a 16) y noche (20.30 a cierre).
Principales tarjetas.
Reservas recomendadas, especialmente los fines de semana. Seguridad.

Los pescados se sirven enteros, abiertos en canal, sobre tablas de madera, listos para "caranchear", es decir, comerlos directamente, picoteando, tenedor en mano. De postre, no se pierda la terrina de chocolate blanco.

Los **pescadores mesopotámicos** han desarrollado su **técnica** para **asar** pescados que se vale de una **horqueta de sauce** y un **fuego**, sobre la **tierra**, que va "**lamiendo**" la carne. El **resultado** – todo en su **punto justo** y con un **ligero** dejo **ahumado**– , **delicioso**.

Pero el corazón de Jangada está en los platos principales, en particular en sus propuestas de pescados despinados a las brasas. Se sirven enteros, abiertos en canal, sobre tablas de madera: están listos para "caranchear", es decir, comerlos directamente, picoteando, tenedor en mano.

Todas las tablas son para dos personas y se sirven con dos acompañamientos a elección: el tradicional (papas rústicas, aritos de cebolla, tomate y lechuga) o el Jangada (vegetales al vapor, morrón ahumado y tomatitos *cherry*). El dorado ($ 84) ofrece su carne suculenta, pero increíblemente liviana. Por su parte, el pacú ($ 84) bien merece su apodo de "cerdo de río": su grasa le otorga un sabor único y, a la parrilla, adquiere una cascarita irresistible. A su repertorio de agua dulce, se suman los peces de mar: corvina rubia ($ 82), salmón rosado ($ 104) y el blanco ($ 84). Otras opciones son la boga al plato ($ 40) o la posta de surubí ($ 36). También hay trucha despinada ($ 34) y pejerrey al paquete ($ 36). De la cocina, se destacan la milanesa de surubí ($ 30) y el chupín ($ 30), una receta tradicional de los pescadores entrerrianos que combina lomitos de surubí con papas, zanahorias y cebollas, y un buen toque de vino blanco. Además, algunos platos de pastas y carne como para conformar a quienes –¡todavía!– se resisten al pescado. Para los postres, no perderse el excelente volcán de chocolate con helado de crema ($ 16) o la terrina de chocolate blanco ($ 14).

La carta de vinos incluye botellas de una sola bodega (Catena Zapata), que presenta cinco etiquetas y una gran variedad de cepas. Los peces de río, de sabor más intenso, resultan una buena oportunidad para experimentar maridajes. El Pinot Noir, por ejemplo, combina de maravilla. Otra buena opción es el Malbec de maceración atenuada.

Los platos de Jangada son sencillos, como deben serlo, ya que están inspirados en preparaciones de baqueanos de río, y rescatan técnicas y modos que parecían perdidos. El encanto y el mérito del restaurante –y de Ricardo Annichini– están en haber encontrado un punto de equilibrio entre la rusticidad y sabiduría silvestre de la cocina de las ranchadas de pescadores, y las exigencias del paladar gourmet. Se agradece el hallazgo.

Tea connection

AIRES DEL DIQUE

Por Fernanda Soulé – Fotos de Andrés Pérez Moreno

Estilo: cocina saludable y natural, con eje en el té.
Chef: Geraldine Neff. *Tea blender*: Mary Kramer.
Capacidad: 80 comensales.
Historia: Pablo Lorenzo, Alejandro Cilley y Ato Vidou –los socios fundadores– aportaron lo que saben hacer a una idea que se transformó en acción a fines de 2006, cuando nació su primogénito, en Barrio Norte. Un año más tarde, un nuevo espacio retomó el concepto minimalista y saludable, esta vez en Puerto Madero. En breve, inaugurarán su tercer local, en Palermo.
Ambientación: una estética simple y femenina recorre prolijamente los locales, todos muy confortables.
Platos: la gastronomía es simple y original, basada en la calidad de los alimentos, con ingredientes naturales y frescos.
Sugerencias: para empezar el día, un *chai latte* (base de té *chai* con leche, canela y azúcar rubia) y *scons*. Al mediodía, una sopa cremosa (de batatas, leche de coco, jengibre y cilantro, o de calabaza, zanahoria, coriandro y sésamo); luego, un *roll* de salmón. Y de postre, una *mousse* de queso con frutos rojos. Por la tarde, un licuado de zanahoria, naranja, papaya y té (se puede elegir entre 28 *blends* en hebras) y *muffins* para todos los gustos. Por la noche, a la luz de las velas, un original *wok* "soy de quínoa" (con cebollitas, hongos, *zucchini*, tomates secos, queso de cabra y aceite de oliva) suma contundencia sin traicionar al espíritu de la carta.

Vinos y bebidas: las aguas naturales saborizadas con pulpa de frutas y sin azúcar –catalogadas según sus propiedades energizantes, relajantes o antioxidantes– se elaboran en el momento y resultan ideales para acompañar las comidas. Por la noche, una selección muy pertinente de vinos amplía la propuesta.
Servicio: muy cálido y atento.
Curiosidades: una hilera de campanas guardan en su interior los más exquisitos aires de Japón, China, India y Sudáfrica en forma de finas hebras. Así, Tea Connection propone que la intuición guíe la elección y que, inspirado por el descubrimiento olfativo, el té conquiste luego el paladar.
Tips:
• Cuando llega a la mesa, el té viene acompañado de un reloj de arena que mide el tiempo exacto de infusión, ya sea un *blend* de base negro, verde o rojo.
• La vajilla y los tés que integran la carta se pueden comprar y llevar a casa, para multiplicar así la experiencia.
Reservas: Puerto Madero: 4312-7315 / Barrio Norte: 4805-0616.
Sector fumador: sí, en las mesas al aire libre. Aunque es un picardía fumar en un lugar de espíritu tan saludable.
Precio promedio: $ 42 (plato, bebida, postre y té).
Data: Olga Cossettini 1545, Loft 3, Puerto Madero Este (de lunes a jueves de 12 a 20; viernes de 12 a 0 hora; sábado de 10 a 0 hora). Uriburu 1597 (lunes de 8 a 21; de martes a sábado de 8 a 0 hora; domingo, de 8 a 20). Delivery, de 9 a 21.30.

TERRAZAS
de los Andes

EN LA CUMBRE DE LA EXPRESIÓN,
EL ÉXITO TIENE OTRO SIGNIFICADO.

TERRAZAS DE LOS ANDES, LA ALTURA IDEAL PARA CADA VARIEDAD.

A 1067 metros sobre el nivel del mar, Terrazas de los Andes Reserva Malbec encontró las condiciones de suelo y altura ideales para alcanzar la cumbre de la expresión de aromas y sabores típicos de la variedad.

CHARDONNAY 1200 M.| MERLOT 1150 M.| MALBEC 1067 M.| CABERNET SAUVIGNON 980 M.| SYRAH 800 M.| SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

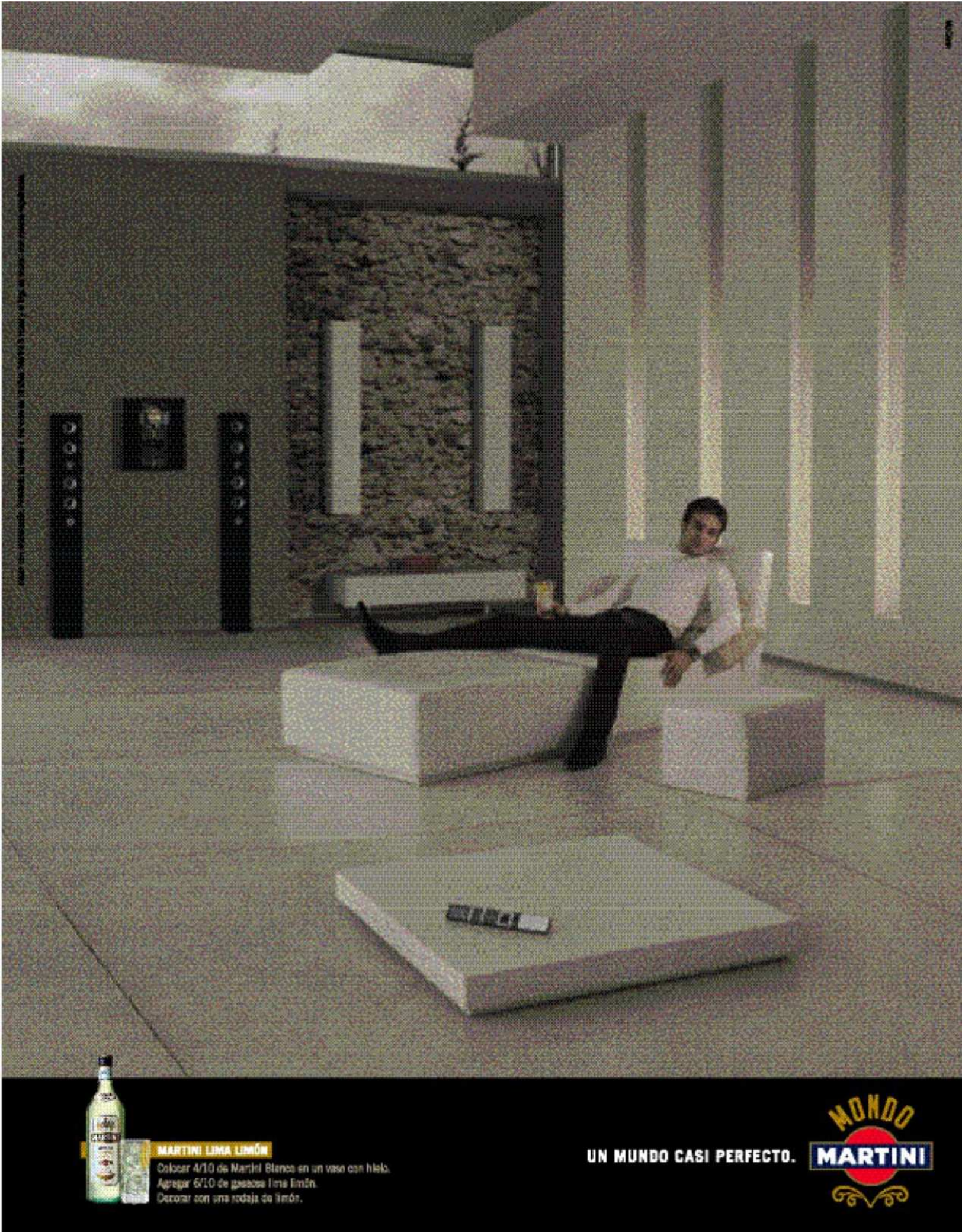
www.terrazasdelosandes.com.ar | BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Natural Deli

Comida real e ideas frescas

Por Fernanda Soulé – Fotos de Javier Picerno

Estilo: cocina natural y orgánica.
Chef: Pedro Lambertini.
Capacidad: 55 comensales.
Historia: la idea dio vueltas en la cabeza de los tres (futuros) socios durante algún tiempo. Un amigo en común los presentó, y desde entonces Natural Deli empezó a sembrar sus primeras semillas. Las perspectivas eran óptimas: la comida natural es un *boom* afuera, pero la Argentina todavía no había explorado esa opción en el mercado interno, a pesar de ser el segundo país exportador de alimentos orgánicos en el mundo.
Ambientación: espacio y luz. Ésos son los dos pilares sobre los que el lugar construye su microclima. El sector del mercado está tapizado de estanterías eternas, prolijas y repletas de etiquetas tentadoras. Sobre el restaurante, el cielo se cuela a través de un techo traslúcido que pinta el ambiente según el color del día.
Platos: el chef tiene una máxima que traslada a toda la carta: preparar comida real, sabrosa pero sencilla, y rica en nutrientes... con una base natural y un desarrollo gourmet. La idea es transmitir el concepto de lo orgánico como materia prima óptima para la preparación de cualquier receta.
Sugerencias: para empezar el día, un yogur natural hecho en casa, con granola y frutas frescas. Al mediodía, una ensalada verde *thai* (arroz *yamaní* salteado con brócoli, chauchas y *tofu* orgánico, aderezado con soja, jengibre, *nirá* y sésamo) o un sándwich Natural Deli Club (pechuga de pollo pastoril, pesto rústico y rúcula fresca en *ciabatta* casera). Para tomar, un trasgresor carotenos (jugo de zanahoria, naranja y jengibre) o una limonada. De postre, una *mousse* helada de miel y almendras con naranjas frescas, reducción de vino y granola *made in home*.
Vinos y bebidas: jugos y licuados preparados en el momento, en osadas y deliciosas combinaciones. También hay cervezas artesanales y vinos orgánicos.
Servicio: muy acorde con el espíritu del lugar. La atención es muy cuidada e informada sobre las características diferenciales de los productos y materias primas tanto del mercado como del restaurante.
Para no perderse: los desayunos son un verdadero *shock* de energía. Después de probarlos, ya nadie se conforma con algo menos.
Curiosidades: no hay un mercado de orgánicos más completo en Buenos Aires. No sólo tiene variedad de categorías, sino que dentro de ellas, se puede elegir entre varias marcas. Está abastecido por 140 proveedores seleccionados tras una minuciosa investigación de calidades. Se puede llevar desde pan fresco, verduras y té, hasta *shampoo* y cremas para la cara.
Tips:
• Natural Deli no sólo alimenta el cuerpo, también el espíritu. En el local de Las Cañitas, dan clases de yoga, charlas y hasta hacen tratamientos de belleza específicos para hombres o mujeres.
Salvedades: fieles al concepto saludable y natural, los dueños tuvieron una gran osadía: no venden gaseosas (nadie las extraña).
Sector fumador: no, por supuesto.
Precio promedio: $ 30. Incluye bebida.
Data: Laprida 1672 y Gorostiaga 1776. De lunes a sábados de 8 a 21.30; domingos de 9 a 20.30. Wi-Fi. www.natural-deli.com.



MARTINI LIMA LIMÓN

Colocar 4/10 de Martini Blanco en un vaso con hielo.
Agregar 6/10 de gaseosa lima limón.
Decorar con una rodaja de limón.

UN MUNDO CASI PERFECTO.

MONDO MARTINI

el sabor de **Buenos Aires**

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

La cocina porteña es un entrevero, como sus habitantes, de razas y culturas. Algunos nos acusan de falta de identidad. Casualmente, es esa falta la que constituye esa identidad.

Podemos ser todo o nada. En todo caso, la ciudad engaña, en especial a quienes la visitan por primera vez. Aparentemente, sólo aparentemente, es europea. Si se miran bien sus rincones y se espía en el alma de sus habitantes, sabrán que es una falsa ilusión. Ni europea ni latinoamericana. Rara, encendida y algo melancólica.

En cuanto a la gastronomía, las influencias más fuertes son la cocina española y la italiana, siempre con algo más o algo menos que sus originarias. Sobre todo en la cocina italiana, los inmigrantes inventaron platos que no existen en la península, como el famoso estofado para las pastas, ese enrome trozo de carne –peceto, en general– que se cocía lentamente en la cacerola de hierro y perfumaba con sus vahos la mañana del domingo. Sucede que bajaron del barco escapando de la hambruna, a fines del siglo XIX, y se deslumbraron con esa desmesurada oferta carnal. Y adhirieron con fervor a esos otros ritos como el asado criollo, urbano y campestre.

El aroma de la carne asada conmueve a porteños y foráneos, es único. Ni se discute. Las parrillas siguen siendo, con mayor o menor calidad, la oferta más noble de la cocina argentina.

Una leve tendencia indicadora de ese movimiento pendular que se da en todo el campo cultural, es la incorporación de platos porteños a cocinas más sofisticadas.

La cocina de las casas, la de toda la vida, devino gourmet. Hay un lugar para estos platos *vintage,* como hay un lugar para los vinos clásicos, esos tintos argentinos de siempre criados en aquellos grandes toneles de roble. Quizá la gente se haya cansado de tanta fusión confusa, de tantas innovaciones moleculares, de demasiadas etnias, de sofisticaciones afrancesadas, de platos de autor con firuletes y barroquismos de concurso, acompañados de vinos petróleo.

El restaurante **Standard**, de los mismos dueños de Sudestada, fue pionero en la recuperación de clásicos de la cocina porteña. Desde las milanesas como sábanas, hasta los *ravioli* de espinaca y seso. El secreto de esta cocina radica en la búsqueda obsesiva del producto y las cocciones ortodoxas.

Recientemente, reabrió el restaurante del **Club del Progreso**, de la mano de Damián Cicero y Yanina Andreani, actuales propietarios del tradicional Casal de Catalunya, junto a la chef María Eugenia Suárez Bellini. Tuvieron la brillante idea de volver a las fuentes de la cocina argentina, especialmente porteña, de toda la vida. Hay empanadas con carne cortada a cuchillo y cocidas en el horno de barro, y también platos olvidados, como lengua a la vinagreta, lengüitas de cordero, escabeches en su justo punto, revuelto Gramajo y ranas a la provenzal con papas *noisette*. Lo visité y me asombró la calidad de la cocina y el estilo, que marca una tendencia: platos sabrosos, cocina con raíces culturales profundas y variadas, sin ningún tipo de sofisticación vanguardista ni fusiones. Hasta probé un plato olvidado en el rincón de los recuerdos muertos: costillitas a la Villeroy, perfectas.

La **cocina** de las **casas**, la de **toda** la **vida**, **devino gourmet**. Hay un **lugar** para estos **platos *vintage*** y para los **vinos clásicos**. La **patria** es también **el sabor de la infancia**.

Los platos de la niñez, esos platos amados y añorados, pueden encontrarse en algunos restó emblemáticos de Buenos Aires: los *ravioli* de seso y espinaca de La Cátedra, el hígado a la veneciana en el Norte, antiguo bodegón del Barrio Norte y, seguramente, los ñoquis a la romana de Sabot, el pastel de papas con carne de cordero en la parrilla La Retirada, y hasta en sitios tan glamorosos como El Mercado de FAENA Hotel, donde además de los asados nocturnos proponen revuelto Gramajo, milanesas, panqueques de dulce de leche y arroz con leche. Y ni hablar del rito del puchero criollo que sucede en el Marriott Plaza desde siempre.

Francis Mallmann, después de su breve paso por la antigua Nouvelle, optó por la recuperación de manjares porteños, tanto en su restaurante mendocino como en el operístico Patagonia Sur, donde la estrella es el pastel de papas servido en humeantes cacerolitas individuales de hierro.

A la hora del hambre, cualquiera de estos platos consuela mucho más que un sushi de atún rojo o una espuma de ostras con gelatina de algas. La patria es también el sabor de la infancia.

* Periodista especializada y conductora de *El club del buen beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

dulce de leche
PLATOS DEL DIA
LENGUA A LA VINAGRETA
EMPANADA DE CARNE
CROQUETA DE PAPA
ESCABECHE
REVUELTO GRAMAJO
PASTEL DE PAPA
MILANESA NAPOLITANA
BIFE A CABALLO
RAVIOLES CON ESTOFA
MERLUZA
FLAN A LA REINA
PANQUEQUES
ARROZ CON LECHE
VIGILANTE
ZAPALLO EN ALMIBAR
ISLA FLOTANTE

dorada dulzura

La miel está allí, al alcance de la mano, encapsulada en las celdas de la colmena. Para disfrutarla, sólo hay que atreverse a soportar la feroz defensa de las abejas. Y eso es lo que hizo el hombre durante milenios. Así, como un milagro, la miel se convirtió en un símbolo: de pureza, de amor, de fertilidad.

Por Guadalupe Henestrosa
Ilustraciones de Juan Deleau

La miel está allí, al alcance de la mano, encapsulada en las celdas de la colmena. Para disfrutarla, sólo hay que atreverse a soportar la feroz defensa de las abejas. Y eso es lo que hizo el hombre durante milenios. Así, como un milagro, la miel se convirtió en un símbolo: de pureza, de amor, de fertilidad, de buenos tiempos.

Esencia de flores

La miel es el producto de la digestión parcial del néctar de las flores recolectado por las abejas, en particular, las pertenecientes a la especie *Apis mellifera*. Las enzimas presentes en el buche de estos insectos lo van transformando. Luego, es depositado en las celdillas de la colmena y pierde una buena cantidad de agua gracias a la ventilación generada por activos aleteos de las obreras. No es trabajo simple: para llenar el buche, una abeja debe libar en más de mil flores. Y para producir un kilo de miel, se

requiere el néctar de más de 4 millones de flores.

La miel es, en realidad, la forma que tienen las abejas de conservar el alimento excedente de la primavera y el verano para los meses difíciles del invierno. Y entonces llega el hombre y les quita su tesoro. Pero no se sientan mal: las técnicas de apicultura garantizan que las colmenas produzcan un exceso de miel, de manera de proveer tanto a las necesidades invernales de las abejas como a la despensa de los hombres.

Desde el punto de vista químico, la fórmula de la miel encierra más de 80% de azúcares (principalmente fructosa y glucosa, y, en menor proporción, sucrosa), 17% de agua y pequeñas cantidades de otros compuestos. Pero dentro de esta simpleza, existen infinitas variedades de miel: depende del tipo de flores y de suelos, de la época de recolección... Un amplísimo abanico de posibilidades que genera una impresionante variabilidad.

Es, al fin y al cabo, un producto "vivo", el resultado de un proceso natural y biológico.

ENJAMBRE DE MIELES

Dentro del complejo abanico de las mieles, en el mercado se pueden encontrar diferentes variedades (ver recuadro en sección "Vida sana"). Éstas son las principales categorías:

- **Miel monofloral.** Es la generada por colmenas cuyas obreras sólo visitan un tipo de flor. Esto les confiere características particulares y un sabor más intenso. Las más comunes son de eucalipto y de cítricos.
- **Miel polifloral.** Compuesta por néctares de diversas flores, sin predominio de ninguna especie en particular.
- **Miel de pradera.** Es un tipo particular de la polifloral, y en su combinación participan principalmente tréboles, cardos y alfalfa. De color claro y sabor suave.
- **Miel cristalizada.** Es la que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa.
- **Miel cremosa.** Sometida a un proceso especial para que cristalice en forma fina y homogénea.

Como el vino. Y también como el vino, se puede decir que los aromas y sabores de la miel son la esencia del *terroir*, del área de la que proviene el néctar. Teniendo en cuenta que las obreras visitan las flores en un radio de tres kilómetros con respecto a la colmena, la miel es una representación extremadamente afinada de las características de una zona en particular.

COSECHAR LAS COLMENAS

La recolección de miel es una actividad milenaria. Así lo demuestra una imagen pintada hace 10.000 años sobre las paredes de una cueva en Valencia, España. En ella, se observa a dos hombres colectando la miel de un panal silvestre, muñidos de escaleras de sogas para alcanzarlas y de canastas para llevarse el fruto de la colmena. Se han encontrado pinturas similares en varios puntos de África e India.

Aunque estas técnicas de recolección primitiva todavía per-

sisten en algunas sociedades (los "cazadores de miel" del Himalaya, y de Borneo y Sumatra, por ejemplo), la apicultura –es decir, la "domesticación" de las abejas para aprovechar su producto– también tiene una larguísima historia. Hace por lo menos ocho milenios, varios pueblos mediterráneos empezaron a construir habitáculos para que las abejas silvestres se alojaran allí y construyeran sus panales, de manera de mantenerlas en un lugar cercano y accesible, y recolectar fácilmente la miel y otros productos.

Como los panales de estas primeras colmenas artificiales estaban fijos a las paredes, el apicultor debía cortarlos para extraer la miel, destruyendo así la colonia. Los egipcios y cretenses aplicaban una técnica más avanzada, con unos nidos de arcilla, con una gran abertura posterior, por donde era posible extraer los panales sin destruir el núcleo reproductor de la colmena. Ya usaban humo para "empujar" a los insectos a la salida y así poder trabajar con tranquilidad, sin picaduras y sin abejas muertas. También los griegos y romanos desarrollaron técnicas similares, ya sea con colmenas de arcilla, barro, madera o tejidas con fibras vegetales.

La apicultura no tuvo grandes cambios hasta mediados del siglo XIX, cuando se produjo una revolución: el marco móvil, que permite que las abejas construyan sus panales y luego removerlos sin cortarlos ni destruir la colmena. Este sistema impulsó la productividad y estableció las bases de la apicultura moderna, difundiéndola por todo el mundo.

Flechas de Cupido

Las primeras referencias a la miel aparecen –cuándo no– en los templos egipcios. De hecho, en los jeroglíficos, el reino del bajo Egipto era representado por una abeja. Las propiedades de la miel y su poder de conservación la convirtieron en uno de los ingredientes básicos en la fórmula del embalsamamiento y en uno de los remedios más utilizados. Pero también, obviamente, era una delicia de gran valor: bajo el mandato de Ramsés II, por ejemplo, a los funcionarios se las pagaba parte de su sueldo con miel. También las tabli-

HIDROMIEL, NÉCTAR DE LOS DIOSES

Durante la edad de oro de Grecia, la hidromiel, *melikraton* o "vino de miel"–una bebida alcohólica fermentada a base de miel y agua– era la preferida: se referían a ella como el "néctar de los dioses", y hasta Aristóteles la recomendaba por sus virtudes.

En realidad, es un producto tan viejo como la miel y que fue surgiendo naturalmente en diferentes culturas. Se consumía, por ejemplo, en la India hace más de 3.000 años, y es nombrada en el libro sagrado *Rig Veda*. También era la bebida alcohólica por excelencia de los celtas, sajones y vikingos. Su nombre en inglés (*mead*) aparece en todos los poemas épicos de la época. Y todavía se bebe en los países con tradición celta, donde los monasterios –en particular, aquéllos que se levantaban en áreas sin posibilidad de producir uvas para el vino–conservaron las recetas para su elaboración.

Una vieja tradición señala que las parejas recién casadas debían recibir una buena cantidad de hidromiel de manera de asegurar felicidad y fertilidad. La locución "luna de miel" tendría este origen.

COLMENAS FOR *EXPORT*

Hoy, la producción mundial de miel, concentrada en seis países, ronda el millón y medio de toneladas. Argentina, produce de 50 a 100.000 toneladas (según el año), por lo que en 2007 se ubicó en el segundo puesto de ranking de países productores, sólo precedido por China y los Estados Unidos. Con una participación de un 20% en el mercado internacional, Argentina es el primer país exportador, según muestran los últimos datos del año pasado, reportados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Los pueblos más consumidores de miel son los Estados Unidos y Alemania.

llas sumerias –de más de 4.000 años de antigüedad– tienen numerosas referencias a este producto.

El mismísimo Zeus –decían– había sido alimentado con miel durante su infancia y su juventud. Los atletas griegos la consumían en abundancia: aseguraban que además de energía, proveía refinamiento al cuerpo y el alma. Los romanos, por su parte, la utilizaban para endulzar el vino y para elaborar aceites aromáticos de tocador. Y según sus creencias, Cupido remojaba sus flechas en miel antes de arrojarlas a los inadvertidos candidatos.

Y ni qué hablar de las referencias bíblicas: la Tierra Prometida es descripta como la "tierra de leche y miel". Aunque algunos expertos sostienen que esta expresión se refiere no a la miel de abeja, sino al

La **miel** es un **producto** "**vivo**", el resultado de un **proceso natural** y **biológico**. Como **el vino**. Y **también** como el vino, se puede decir que los **aromas** y **sabores** de la miel son la **esencia** del ***terroir***, del área de la que proviene el **néctar**.

MIELES AMERICANAS

Si bien los españoles llevaron las abejas a América, los nativos del Nuevo Continente también aprovechaban la miel de las abejas americanas. Estos insectos pertenecen a una especie diferente de las del Viejo Mundo, y son conocidos como meliponas. No tienen aguijón y sus colmenas resultan menos populosas y productivas que las de *Apis mellifera*. Hoy se produce este tipo de miel principalmente en el área de Yucatán (México) y el nordeste del Brasil.

Existen **infinitas variedades** de miel: **depende** del **tipo de flores** y de **suelos**, de la **época** de **recolección**... Un amplio **abanico** de **posibilidades** para usarla en la **cocina** de **múltiples** formas.

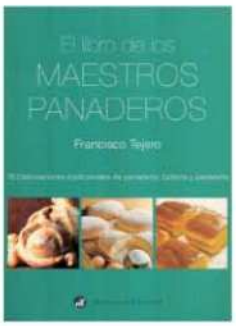
almíbar de dátil, se trata de un producto central en los platos de la cocina judía. De hecho, en esta colectividad, la miel es el símbolo del año nuevo y la tradición manda servir manzanas sumergidas en este dulce. También el *Corán* menciona a la miel y a las abejas, y Mahoma la considera un excelente remedio para las enfermedades.

En Europa es muy común asociar la miel con los osos, en la creencia que es el alimento favorito de estos animales. Sin embargo, cuando despanzurran una colmena, los osos están más interesados en las larvas de abejas que en la miel.

Durante siglos, fue el único endulzante conocido en Occidente, pero resultó finalmente desplazado por la caña de azúcar. Hoy es protagonista principal de varias gastronomías y un producto muy apreciado por los consumidores preocupados por la vida sana y la alimentación responsable.

dulces páginas

UNA SELECCIÓN ORIGINAL Y EXCLUSIVA DE LOS LIBROS MÁS INTERESANTES PARA SEGUIR LEYENDO SOBRE COCINA. PASEN Y LEAN.



El libro de los maestros panaderos

Por Francisco Tejero

Este libro contiene 76 elaboraciones tradicionales de panadería, bollería y pastelería realizadas por los más importantes maestros panaderos españoles. Destacamos, en esta oportunidad, la receta de Antoni Doménech, artesano de tercera generación, quien elabora sus delicias en Valencia, como un pan integral con miel y naranjas muy original y sabroso.

Encuadernado con tapas flexibles | 159 páginas | Fotografías a todo color | Español

Crudo

Por Charlie Trotter

Conservando los valores nutricionales intactos, la cocina exige conocer las propiedades de los alimentos para saber de qué forma reaccionarán con distintas técnicas, como la centrifugación, la emulsión, el marinado o la deshidratación. Más de cien recetas, entre las que recomendamos el queso de anacardos a las tres pimientas, panal de miel y vinagre balsámico.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubiertas | 240 páginas | Fotografías a todo color | Español

La cocina y los alimentos

Por Harold McGee

Algunos libros explican el cómo; éste, el porqué: química, biología, nutrición, historia y más. McGee, entre otros muchos temas, devela todo sobre la miel.

Un dato curioso: las hormigas de la miel (especies de los géneros *Melophorus*, *Camponotus*, *Myrmecocystus*) de Australia, México y el sudoeste de los Estados Unidos acumulan néctar en sus abdómenes. Esta parte del cuerpo se come en diferentes platos, y dicen, es deliciosa.

Encuadernado con tapas duras enteladas | 940 páginas | Español

La cuchara de plata

Publicado originalmente en 1950 y siendo aún el libro de cocina más vendido en Italia, constituye la Biblia de la gastronomía italiana. Por primera vez en español, presenta platos tradicionales y modernos, e incluye menús de chefs de prestigio especiales para esta edición. Entre sus más de 2.000 recetas, seleccionamos el pato relleno a la miel (*anatra farcita al miele*) y una tarta de nueces con miel (*torta di noci e miele*).

Encuadernado con tapas duras | 1.262 páginas | Ilustrado con dibujos y fotografías | Español

producto del mes

miel, energía pura

Narda Lepes asegura que la miel invita a la reunión. Por eso propone platos para comer con las manos, servir en bandeja y convidar a toda hora. Una vez más, con recetas simples e ingredientes accesibles, despliega todo su talento.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Cecilia Miranda
Asistente de cocina: Geraldine Capua

costillitas de cerdo con marinada sureña

INGREDIENTES

12 costillitas de cerdo

Para la marinada

3 cdas de puré de tomates
2 cdas de miel
3 cdas de salsa inglesa
• Ralladura de 2 naranjas
• Tabasco, a gusto

Varios

• Hojas verdes, a gusto

PROCEDIMIENTO

Retire el exceso de grasa a las costillas y reserve un poco. Mezcle todos los ingredientes de la marinada en un bol. Coloque las costillitas y deje marinar por 3 horas como mínimo. Caliente muy bien un grill, con un poco de la grasa pinte la superficie para evitar que se peguen. Coloque las costillitas y deje cocinar, sin moverlas hasta que doren y se marquen las líneas de la rayas del grill, cuidando que no se quemen, ya que al tener miel, tienden a tomar color rápidamente. Dé vuelta y termine de cocinar. De ser necesario, concluya la cocción en el horno y pincele cada tanto con la marinada.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva las costillitas en el centro del plato y acompañe con hojas verdes.
(Para 4)

"A mí **me gusta** mucho lo **agridulce**, por eso utilizo mucha **miel** en mi **cocina**. Me permite no usar tanta **azúcar** y darle otro gusto a mis **platos**. Es un **producto natural**, hay muchas **variedades** y es muy **versátil**"

pollo con miel, soja y uvas

INGREDIENTES

1 pollo sin piel
2 cdas de aceite neutro
3 cdas de jengibre fresco rallado
1 1/2 cdas de caldo de verduras
5 cda de salsa de soja
2 cdas de miso
1 cda de azúcar
3 cdas de *mirin*
250 g de fideos de arroz
2 cebollas de verdeo
150 g de uvas
2 cdas de miel
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el pollo en trozos medianos con los huesos. Sale. Caliente muy bien el *wok*, coloque aceite neutro y agregue el pollo. Cuando esté dorado, dé vuelta y agregue el jengibre rallado.
Una vez que dore de ambos lados, retire y reserve.
Deje el *wok* al fuego y agregue el caldo, revuelva muy bien para despegar el jengibre que eventualmente pueda haber quedado en los bordes. Para evitar que se queme, incorpore la salsa de soja y el miso, y siga revolviendo con la ayuda de una cuchara de madera hasta que esté disuelto por completo. Agregue el azúcar y el *mirin*. Una vez que rompió hervor, coloque nuevamente el pollo, baje el fuego a mínimo, tape y deje cocinar unos 20 minutos. Mezcle de vez en cuando. Saque la tapa, remueva y deje que reduzca el líquido a la tercera parte, cuidando que no se queme. Por último, incorpore la miel, revuelva bien, apague el fuego.
Mientras tanto, hierva agua en una olla. Cuando rompa el hervor, apague y coloque los fideos de arroz, deje por media hora hasta que se hidraten bien, cuele y reserve hasta servir.
Corte bien finita la parte verde de la cebolla de verdeo. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva el pollo con las uvas cortadas a la mitad y sin semillas. Acompañe con los fideos y espolvoree con la cebolla de verdeo. Por último, rocíe con la salsa de la cocción.
(Para 4)

"Cuanto **más tiempo** se **marinen** las **costillas** de **cerdo**, mejor. Más **sabor** y **color** lograrán. Quedan muy bien cocidas a la **parrilla**, porque la **miel** al **fuego** se **carameliza**. Se **comen** con la **mano**"

costillitas de cerdo
con marinada sureña

panqueques de banana con miel y canela

Para la masa

INGREDIENTES

100 g de harina 0000
25 g de almidón de maíz
250 ml de leche
2 huevos
2 cdas de azúcar
3 cdas de manteca derretida
1 pizca de sal

Para el relleno

INGREDIENTES

10 bananas
5 cdas de azúcar
- Ron, a gusto
- Miel c/n
- Canela en polvo, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina y el almidón de maíz en la licuadora, incorpore la leche junto con los huevos, la sal, el azúcar y la manteca derretida. Licue hasta obtener una preparación uniforme y sin grumos.
Deje reposar media hora para que la harina se hidrate.
Caliente una sartén de hierro o teflonada, coloque un poco de manteca para cocinar los panqueques.
Aparte, corte las bananas en rodajas no muy finas, colóquelas en una sartén de teflón o hierro al fuego, deje que se doren apenas y espolvoree con azúcar. Por último, flambéelas con el ron, hasta que evapore el alcohol. Retire y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene los panqueques con las bananas y la miel, y espolvoree con canela en polvo. Sirva con una copita de hidromiel.

(Para 30 panqueques)

"Estos **panqueques** son **simples**, para que todos los puedan hacer. Tienen mucho **sabor**: **banana**, **miel** y **ron quemado**. Son **riquísimos**"

bolitas fritas con miel

INGREDIENTES

2 cdas de levadura seca
2 cdas de miel
100 g de *ricotta*
3 claras
225 g de harina 0000
1 taza de agua
- Aceite neutro para freír
- Miel, a gusto
- Sal, una pizca

PROCEDIMIENTO

Coloque la levadura, la miel y la *ricotta* en un bol, mezcle bien. Incorpore la sal y las claras, continúe mezclando para que quede una masa lisa y uniforme. Agregue poco a poco la harina y el agua, sin dejar de mezclar. Mezcle hasta lograr una textura homogénea y cremosa. Deje leudar.
Caliente el aceite y vierta pequeñas porciones de masa. Una vez que doren las bolitas, retire y coloque sobre papel de cocina, para que absorba el excedente de grasa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque las bolitas en un bol y rocíe con miel.

(Para 30 bolitas)

"Los **buñuelitos** son geniales para una **tarde con amigos.** Ponerlos en el **medio de la mesa** y que todo el **mundo** coma, es una fiesta. Esta es mi **propuesta**: platos **sencillos**, para **toda hora**"

"Éste es un **trago ideal** para abrir una **reunión**. El *Champagne* y la **miel** maridan **perfecto**, y eso se **aprecia** en la **boca**. La **lavanda** le da un **toque** que **perfuma**"

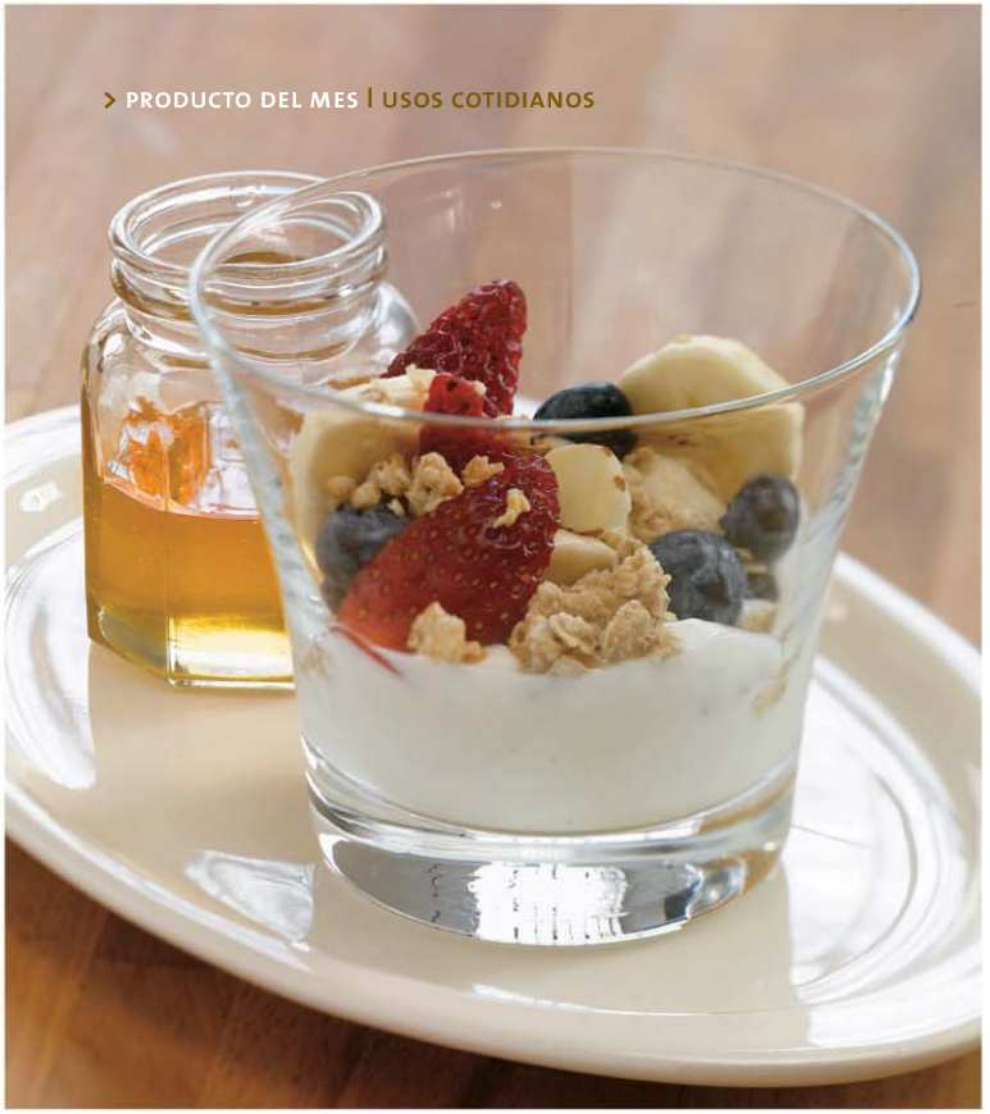
Champagne con miel y lavanda

INGREDIENTES

- Champagne
- Flores de lavanda
- Miel

PROCEDIMENTO

Sirva el *Champagne* en una copa, incorpore la miel y luego agregue la flor de lavanda.



frutas frescas, yogur, cereales y miel

INGREDIENTES

200 g de granola
1 taza de yogur natural
• Frutas frescas c/n (manzana, frutillas, arándanos, banana, kiwi)
• Miel, a gusto

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un vaso de boca ancha, realice capas de frutas frescas cortadas en trozos pequeños, miel, granola y el yogur.

"Este **desayuno** es potente, **delicioso** y se prepara muy **rápido**"

pan con manteca y miel

INGREDIENTES

• Pan de campo
• Miel
• Manteca

PROCEDIMIENTO

Corte una rodaja de pan no muy finita, tueste, unte con manteca y, finalmente, rocíe con miel.

"Un **clásico**. Una **tarde** de **otoño**, un buen **té** o **café** con leche y esta **tostada** alucinante. Ya está, no se necesita **nada más**"

"Este **plato** puede ser una **entrada** o un **postre**. Lo importante es que **esté** en la **mesa**, que todos puedan **comer con la mano** y **compartir**. Eso es lo **bueno** de la **cocina**"

leche con miel, whisky y canela

INGREDIENTES

- Leche
- Miel
- Whisky
- Canela en polvo

PROCEDIMIENTO

Sirva la leche caliente, luego incorpore la miel y el whisky. Por último espolvoree con un poco de canela.

"Como decían las **abuelas**: 'Nada mejor que esta **mezcla** para salir de una **gripe**'"

queso de cabra con miel

INGREDIENTES

- Queso feta
- Miel
- Nueces

PROCEDIMIENTO

Coloque el queso en un plato, rocíe con la miel y acompañe con las nueces.

AGRADECIMIENTOS

Miranda Green. Cabello 3919. Tel.: 4801-6675.
Jorge Nabel. Alfareria Urbana. www.jorgenabel.com.ar
La Corte Vintage. www.lacortevintage.com

botiquín en la colmena

La miel es una mixtura compleja de más de setenta sustancias diferentes. En consecuencia, sus propiedades medicinales también son muy variables. Aquí, un cuadro general de sus virtudes.

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustración de Damián Zain

Energía y algo más

Su principal componente son los azúcares (alrededor de 80%), lo que implica un importantísimo aporte energético. Se considera que 100 gramos de miel aportan 300 kilocalorías (el azúcar de caña suma 390). Los azúcares de la miel son principalmente fructosa y glucosa –los mismos que se encuentran en las frutas–, que son más fáciles de ser absorbidos y digeridos por nuestro organismo.

Contra lo que se dice por ahí, la miel no es una fuente significativa de vitaminas y minerales, ya que los contiene en cantidades casi indetectables. Si bien posee trazas de vitaminas C, B2, B3 Y B5, así como de calcio, cobre, hierro, magnesio, fósforo, potasio y zinc, sus concentraciones son tan bajas que no aportan los niveles requeridos para una correcta nutrición.

Por otra parte, su fórmula incluye un amplio repertorio de beneficiosas sustancias de acción antioxidante. Algunas de ellas, se encuentran sólo en la miel, como la pinocembrina, la pinobazina, la chrisina y la galagina. Recientes estudios demuestran que los niveles de antioxidantes de este producto (y en especial de los tipos más oscuros o los producidos en zonas boscosas) son similares a los de las manzanas, espinaca, naranjas y frutillas.

Dulce y maravillosa

Los griegos la usaban casi como remedio universal. Pitágoras, por ejemplo, se alimentaba exclusivamente de vegetales y miel, y en sus tratados médicos le atribuía numerosas propiedades curativas. Hipócrates, por su parte, la empleaba como ungüento en diferentes afecciones y aseguraba que tenía el poder de alargar la vida.

Tenían razón. Una de las principales propiedades de la miel es su actividad antiséptica y antibacteriana. Por eso los egipcios la incluían en el proceso de momificación y Aristóteles la aconsejaba para el tratamiento de las llagas de la piel. Claro que en la Antigüedad no se conocían las causas de su acción casi milagrosa. Hoy, la ciencia las puede explicar: su composición provoca un efecto "agua oxigenada" sobre las heridas o áreas infectadas. Además, su pH ácido (entre 3,2 y 4,5) inhibe el crecimiento de muchas bacterias.

Por eso los médicos la recomiendan, sola o incluida en otras preparaciones, para el tratamiento de úlceras diabéticas cuando el paciente no puede usar antibióticos. También

Cada miel con su receta

Si bien estas propiedades no están demostradas científicamente, muchos aseguran que los diferentes tipos de miel monofloral sirven para tratar distintas enfermedades, ya que de alguna manera son portadoras de los beneficios de las plantas que les dieron origen. No está de más probar, siempre y cuando no se exagere ni se abandonen las recomendaciones de los doctores.

- **Miel de acacia:** se recomienda por sus efectos laxantes.
- **Miel de almendra:** se dice que alivia algunas enfermedades hepáticas.
- **Miel de azahar (naranjo):** sedante, antiespasmódico y para niños y adultos en caso de insomnio
- **Miel de eucalipto:** para tratar afecciones de las vías respiratorias, antitusígena.
- **Miel de lavanda:** afecciones bronquiales, tos ferina, ulceras de estómago y duodeno.
- **Miel de limón:** sedante ligero.
- **Miel de níspero:** eficaz para combatir anemias.
- **Miel de romero:** se recomienda para las enfermedades hepáticas y combate el agotamiento físico.
- **Miel de tilo:** diurética, estimula el proceso digestivo. Calmante eficaz.
- **Miel de tomillo:** antiséptica, activa las funciones intestinales, efectiva para tratar resfríos.

La **miel** atesora **propiedades nutritivas** y **terapéuticas**. Una de las **principales** es su actividad **antiséptica** y **antibacteriana**. Tal es la **razón** de que esté **presente** en los **tratamientos médicos** de diferentes **culturas** desde hace **milenios**.

tiene un fuerte efecto antiinflamatorio, lo que contribuye a calmar el dolor y sanar las heridas con mayor rapidez. Y como si todo esto fuera poco, es eficaz para tratar las infecciones con hongos. Una aclaración importante: la mayoría de las propiedades antisépticas y antiinflamatorias de la miel se pierde cuando se la calienta por encima de los 40 º C.

La lista de virtudes y aplicaciones médicas no deja de crecer. Combinada con jugo de limón, funcionaría para combatir las infecciones asociadas con el dolor de garganta. Su consumo reduciría la secreción de ácidos gástricos, por lo que sería un buen tratamiento en casos de acidez o de úlceras gástricas. Además, por su suave acción laxante, es aconsejada como sustitución del azúcar en caso de estreñimiento. Y hasta hay expertos que la recomiendan como un potente alivio para la intoxicación etílica (resaca, en otras palabras). Además, los diferentes tipos de miel monoflorales (es decir, elaborada a partir del néctar de un sólo tipo de flor) presentarían diferentes propiedades terapéuticas adicionales (ver recuadro).

No hay discusión de que la miel atesora propiedades nutritivas y terapéuticas más que interesantes. Tal es la razón de que esté presente en los tratamientos médicos de diferentes culturas desde hace milenios. Y a esto se suma su sabor dulce y delicado, y a su capacidad para convertir cualquier plato en un festín.

ALERTA: NO APTA PARA BEBÉS

Si bien las características de la miel impiden el crecimiento de microorganismos, ésta puede incluir esporas de la bacteria del botulismo. Como los bebés no tienen el sistema de defensa completamente desarrollado, estas esporas pueden convertirse en bacterias peligrosísimas que producen la toxina botulínica. Por eso se recomienda no incluir miel en la dieta de niños menores de un año.

manjar de exportación

En el auge internacional de la miel argentina y el afianzamiento de la producción de alimentos naturales, la apicultura se suma con éxito a la tendencia ecológica. Hoy, nuestro país es el primer exportador del mundo de este producto, aunque en el volumen total, el porcentaje de la miel orgánica es todavía pequeño. Aquí, un panorama.

Por Diego Oscar Ramos – Fotos de Eduardo Torres
Producción de Sonia Mc Gough

PUNTOS QUE SE DEBEN CUMPLIR

Los productores tienen que mantener o incrementar la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conservar los recursos hídricos, presentar o intensificar los ciclos biológicos del suelo a fin de suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal. Además, se les pide proporcionar a los sistemas naturales, cultivos vegetales, y al ganado, condiciones que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas. Y estas condiciones los harán, finalmente, cumplir con el objetivo de brindar productos sanos.

Seducidos por una verdadera filosofía de acción productiva tanto como por los atractivos precios que presentan internacionalmente las mieles certificadas como orgánicas, los apicultores argentinos se suman cada vez más a la tendencia ecológica de generar alimentos a través del manejo racional de los recursos naturales, evitando el uso de productos de síntesis química y de efecto tóxico para la salud humana. Claro que, para alcanzar los niveles de máxima calidad que justifica una diferencia de cotización aproximada de un 40% más que la miel tradicional, se requiere un trabajo serio y sostenido en el tiempo, lo que la vuelve, según los entendidos, en una actividad más propicia para quien ya estaba en el mercado que para el que ingrese sin experiencia.

"Argentina es conocida por la calidad de sus mieles, preferentemente claras. Son muy requeridas por eso, porque en muchos casos se utilizan para mezclar con otras de distintos orígenes y colores. Algunas son muy cotizadas, como la de citrus, alfalfa o eucaliptus", asegura la ingeniera agrónoma Mercedes Nimo, responsable de la Dirección Nacional de Alimentos de la Subsecretaría de Agroindustria y Mercados de la Nación, y avala la estadística que pone al país como primer productor actual de miel del mundo. En ese contexto, el porcentaje bajo patrones orgánicos es apenas de un 2% de la producción nacional, en gran parte por las exigencias precisas de un producto que se exporta principalmente a Alemania, seguido por Italia, Francia y los Estados Unidos. "Si bien es una porción chica, de 92.000 toneladas de productos orgánicos producidos el año pasado en el país, 700 kilos fueron de miel. La producción ha aumentado mucho y es una de las que tiene mayor crecimiento", explica la agrónoma y asegura que el consumidor mundial pone los parámetros de lo que necesita: "Es él el que pide productos naturales, que no tengan residuos de agroquímicos, plaguicidas, que provengan de un ambiente que preserve la biodiversidad. Esa cultura instalada en el mundo se viene afianzando, sobre todo en la Unión Europea y los Estados Unidos, que lideran este proceso y traccionan la demanda". Con tal panorama, este tipo de miel está a la

REGIONES DE LA MIEL ORGÁNICA

"La principal región melífera es la pampeana, pero con el corrimiento de la frontera agrícola, la apicultura se ha extendido a todo el país, siendo más oscuras las mieles en el Norte por provenir de montes y más claras en la zona central porque su origen son las praderas", explica la ingeniera Nimo. Según las estadísticas certificadas, Santa Fe tiene casi un 30% de la producción, Entre Ríos y Buenos Aires comparten cerca de un 20%, y le siguen Córdoba y Chaco, con un 10% cada una. En este último caso, expertos como el ingeniero Lama destacan la labor de años de productores independientes: "Algunos han sido pioneros en la miel orgánica, trabajan en pleno Impenetrable chaqueño, con niveles muy altos de calidad y con el potencial de base regional, donde por tratarse de una zona de montes, todo puede ser realizado de forma orgánica". Otros puntos, productores de porcentajes menores son Neuquén, San Luis, Santiago del Estero, Catamarca y Mendoza.

cabeza de los productos orgánicos de origen animal más demandados, sobre todo en el Viejo Continente.

Depende de nosotros

"Las perspectivas son más que buenas; las posibilidades de crecer, muchísimas, porque los mercados internacionales están ávidos de nuestras mieles y lo mejor es que no se ve un techo, lo que hace que el crecimiento dependa de nosotros y de que se actualicen las políticas de apoyo estatal que permitan que el desarrollo sea realmente sólido", expresa el ingeniero agrónomo Pedro Landa, director técnico de Organización Internacional Agropecuaria, una de las principales certificadoras del país, encargadas tanto de asesorar globalmente a los productores como de auditarlos para que logren las cualificaciones indispensables para el comercio interno y externo. "El tema es incorporarse en la producción orgánica con calidad de gestión, al igual que lo hacen los productores de miel convencional y también, con la adecuada contemplación de aspectos locales e internacionales, lo mismo que en cualquier gestión productiva", define. Además, acuerda con la opinión calificada de que no puede tomarse a la miel orgánica como un salvavidas financiero para improvisados. "Para la producción orgánica, la planificación debe

LA INGENIERA AGRÓNOMA MERCEDES NIMO, RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS DE LA SUBSECRETARÍA DE AGROINDUSTRIA Y MERCADOS DE LA NACIÓN, VE PROMISORIA LA EVOLUCIÓN DEL MERCADO DE LA MIEL ORGÁNICA DENTRO Y FUERA DEL PAIS.

Para los que ven más allá.

BODEGA
Navarro Correas
SABER ELEGIR

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

ser más organizada, los insumos no se consiguen de la misma manera, hay que prever todo", y agrega que algunos productores de miel tradicional han crecido mucho al elaborar de manera orgánica, mientras que otros han regresado a las mieles convencionales, lo que habla más de personas que del producto en sí: "Si sos exitoso en lo convencional, vas a serlo en lo orgánico", sentencia y da lugar a un renovado optimismo: "Nos sobra superficie para producir, y si se respetan las normas, todo está dado para que sean productos de tipo orgánico".

Una de las claves del actual crecimiento de productores –en muchos casos, pequeños– tiene que ver con la demanda internacional de un trabajo en red de apicultores artesanales. El *Fear Trade*, o "comercio justo", es un sistema alternativo de comercio promovido por ONGs, por Naciones Unidas, y por movimientos sociales y políticos (como el pacifismo y el ecologismo) que promueven una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores, y que tiene justamente a la miel orgánica como uno de los alimentos que más se comercializan.

Nimo comenta que esas formas están presentes de manera incipiente en nuestro país, aunque todavía no existe una completa educación del consumidor. "Comienza a haber una tendencia en los supermercados a tener una góndola de productos orgánicos, se empieza a percibir y aunque es obvio que tienen un valor diferente, la clave es difundir cómo se elaboran y sus beneficios. Los hábitos saludables de alimentación se vinculan directamente con estos productos, además de ayudar a preservar la biodiversidad y el medio ambiente, hechos que hoy el consumidor y los mercados valoran". Por eso, los compradores europeos piden conocer cómo son los campos alrededor de donde se produce, guiados por esa imagen que tienen de nuestras grandes extensiones y deseosos de una pureza absoluta.

La producción debe contar con un radio de acción de un kilómetro y medio libre alrededor, donde no haya campos sembrados que puedan traer a las colmenas restos de agrotóxicos, lo que vuelve ideal a montes, campos vírgenes o hasta islas. Por este tipo de formas, esta producción aún se vincula con una porción pequeña del mercado, con sus maneras características y sin que todavía compitan entre sí lo orgánico con lo tradicional, porque no luchan por ahora en el mismo mercado. Un dato lo dice todo: el consumo interno de alimentos orgánicos representa un 2% de la producción certificada de la Argentina. Por eso es que nuestro perfil, por ahora, es ser exportador neto de productos orgánicos, tanto de origen vegetal como animal. Parafraseando a Yupanqui: "Las mieles son de nosotros, el consumo es ajeno". ●

DÓNDE COMPRAR

Los productos orgánicos se comercializan en puntos de venta especializados: dietéticas, comercios de venta de productos gourmet y también en algunos supermercados donde existen góndolas específicas. Se recomienda:

Tallo Verde. Huerta & Delivery: 0-800-88-82556 - Ruta 192 km 8 - Open Door – Luján (entregan en Capital).

El rincón orgánico. Gurruchaga 1001 - Capital - 4777-5082.

Dietética Científica. Murature 564 - Tel.: 4288 -0100.

La esquina de las flores. Gurruchaga 1630 - Capital - Tel.: 4832-8528 / 4224-5000.

LEGALIDAD ORGÁNICA

El marco legal que regula la producción de alimentos orgánicos se estableció en el año 1992 y dictamina el apoyo financiero para la participación en ferias internacionales del rubro a través de entidades estatales, como PROMEX y ExportAr, encargadas de la promoción de productos en el exterior. El sistema de inspección y certificación se estructura a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), que aprueba y supervisa a los organismos de inspección privados, y mantiene permanente actualización de la reglamentación de acuerdo con las necesidades de los sectores involucrados. Debido a la temprana sanción del marco regulatorio para la producción orgánica, nuestro país es uno de los primeros de Latinoamérica habilitados para exportar productos orgánicos a la Unión Europea.

AGRADECIMIENTOS

La casa de la miel. Bartolomé Mitre 1307. Tel.: 4381-8888

El día en el cual hombres y máquinas vivirán en perfecta armonía ha llegado.

moon | Future friendly.

Moon. El lavarropas del futuro... hoy.

- 4 teclas para todas tus necesidades de lavado.
- Smart solutions. Todo está completamente automatizado: temperatura, velocidad de centrifugado e intensidad de lavado.
- Dispenser del detergente autolimpiante en la parte interna de la puerta. El detergente actúa directamente en el corazón del lavado, garantizando un mayor aprovechamiento y logrando hasta un 50% más de eficiencia respecto a un dispenser normal.

INDESIT
We work, you play.

www.indesit.com.ar

blancos y **dulces**

Las góndolas presentan novedades en un nicho de mercado hasta hoy poco explorado. Se trata de vinos dulces de cosechas tardías, que ya se convirtieron en una categoría muy interesante. Para experimentar.

Por Maco Lucioni – Fotos de Javier Picerno-Producción Liliana Cameroni

De la gran cantidad de vinos que invadieron el mercado en los últimos años, probablemente los que resultaron la mayor novedad para el consumidor fueron los vinos blancos dulces o vinos de postre, los cuales conformaron una categoría de productos nueva, hasta ese entonces desconocida. Retrotrayéndose varios años en la historia vitivinícola de nuestro país, es fácil encontrar muchos ejemplos de vinos dulzones, generalmente elaborados a partir de la variedad Torrontés o de otras variedades blancas de poco valor enológico. Pero éstos, poco tenían que ver con las botellas de 500 cm^3 y precio generalmente elevado que encontramos hoy en las góndolas de vinotecas y supermercados. Al igual que en otros países del Nuevo Mundo, como Chile, Australia o Nueva Zelanda, este tipo de vinos surgieron a finales de los noventa en respuesta a las tendencias gastronómicas muy cambiantes del momento y generando la demanda de un nicho del mercado hasta entonces inexplorado.

Estos vinos dulces se producen, por lo general, en partidas muy reducidas, con rendimientos muy bajos y costos altos, y existen diferentes estilos, según su proceso de elaboración. Los más comunes en el mercado actualmente son las cosechas o vendimias tardías. Éstos se elaboran a partir de uvas que se han dejado sobremadurar de manera intencional y que serán cosechadas ya bien entrado el otoño, cuando la planta comienza a cambiar el color de sus hojas. La prolongada maduración, hace que estas uvas tengan un alto contenido de azúcar y con ellas se elaborará un mosto muy dulce que se hará fermentar total o parcialmente, obteniéndose así un vino con un marcado dulzor que luego podrá o no añejarse en barricas de roble. Las variedades más utilizadas para la elaboración de este tipo de vinos en nuestro país son la Semillón y la Torrontés, y en menor medida, la Sauvignon Blanc, la Viognier, la Chardonnay y otras cepas blancas.

EN EL MERCADO

Nombre del vino	Variedad	Bodega	Provincia	Precio Cont.	
Blancos de cosechas tardías y botritizados					
Afincado Tardío	Petit Manseng	Terrazas de los Andes	Mendoza	$ 90,00	500 cm³
Alegoría Tardío	Semillón - Sauvignon Blanc	Navarro Correas	Mendoza	$ 99,00	500 cm³
Cafayate Cosecha Tardío	Torrontés	Etchart	Salta	$ 13,80	750 cm³
Callia Amable	Chardonnay	Callia	San Juan	$ 16,00	500 cm³
Ciclos Tardío	Torrontés	El Esteco	Salta	$ 40,00	500 cm³
Cosecha de Otoño	Sauvignon Blanc	Weinert	Mendoza	$ 40,00	500 cm³
Dolcissimo	Viognier - Gewürztraminer	Viniterra	Mendoza		500 cm³
Don Nicanor Tardío	Chardonnay	Nieto Senetiner	Mendoza	$ 50,00	500 cm³
Dulce Natural	Torrontés - Chenin Blanc Ugni Blanc	Trivento	Mendoza		750 cm³
El Escondido de Don Doménico					
Vendemmia Tardía	Semillón	Don Doménico	San Juan	$ 30,00	500 cm³
Etchart Torrontés Tardío	Torrontés	Etchart	Salta	$ 35,00	500 cm³
Finca La Anita					
Semillón de Abril	Semillón	Finca La Anita	Mendoza	$ 65,00	500 cm³
Fond de Cave					
Reserva Tardía	Chardonnay	Trapiche	Mendoza	$ 39,00	500 cm³
Gewürztraminer Selección de Granos Nobles	Gewürztraminer	Luigi Bosca	Mendoza	$ 70,00	500 cm³
Henry Cosecha Tardía	Moscato Giallo - Viognier	Lagarde	Mendoza	$ 65,00	375 cm³
Late Harvest	Semillón - Pinot Grigio - Gewürztraminer - Sauvignon Blanc	Finca La Celia	Mendoza	$ 32,00	500 cm³
Los Stradivarius L'Elisir d'Amore	Semillón	Bianchi	Mendoza	$ 70,00	500 cm³
Norton Cosecha Tardía	Chardonnay	Norton	Mendoza	$ 10,00	500 cm³
Norton Cosecha Tardía	Chardonnay	Norton	Mendoza	$ 13,80	750 cm³
Rutini Vin Doux Naturel	Semillón - Verdicchio	La Rural	Mendoza	$ 103,00	500 cm³
Saint Felicien Semillón Doux	Semillón	Catena	Mendoza	$ 55,00	500 cm³
Santa Florentina Tardío Otoñal	Torrontés	La Riojana	La Rioja	$ 30,00	500 cm³
Santa Julia Chenin Dulce Natural	Chenin Blanc	Familia Zuccardi	Mendoza	$ 16,50	750 cm³
Santa Julia Tardío	Torrontés - Viognier	Familia Zuccardi	Mendoza	$ 27,90	500 cm³
Torrontés de Otoño	Torrontés	El Porvenir de los Andes	Salta	$ 80,00	500 cm³
Trapiche Dulce Cosecha	Semillón	Trapiche	Mendoza	$ 12,00	500 cm³
Viña Amalia Vendimia Tardía	Viogner - Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris	Viña Amalia	Mendoza	$ 38,00	500 cm³
Blancos Pasificados					
Pasitea	Torrontés - Pinot Gris	Domaines Francois Lurton	Mendoza	$ 60,00	500 cm³
Blancos Fortificados					
Malamado	Viognier	Familia Zuccardi	Mendoza	$ 69,00	500 cm³
Moscatel de Alejandría	Moscatel de Alejandría	Cavas de Santos	San Juan	$ 64,00	500 cm³
Espumantes Dulces					
Deseado	Torrontés	Familia Schroeder	Neuquén	$ 35,00	750 cm³
Espumante Dolce	Moscato Bianco	Lagarde	Mendoza	$ 39,00	750 cm³
Santa Florentina Torrontés Dolce	Torrontés	La Riojana	La Rioja	$ 19,00	750 cm³

Luego, están los "blancos botrityzados", muy similares a las vendimias tardías en lo que hace a su proceso de elaboración, pero con características un poco diferentes ya que, en este caso, las uvas, además de haber sido expuestas a la sobremaduración, son afectadas, de manera natural o inducida, por la acción de un hongo, la *Botrytis Cinerea*. Éste, en determinadas condiciones, produce en las bayas un efecto de deshidratación, y les imparte un aroma y sabor bien característico que luego se traslada al vino. También se los suele llamar vinos "tipo Sauternes", ya que remiten a los grandes vinos dulces de esa región francesa, al sureste de la ciudad de Bordeaux. Una de las variedades más susceptible de ser afectada por la acción de este hongo es la Semillón y el mismo afecta a las uvas en condiciones de humedad elevada, corriéndose el riesgo de que toda la cosecha se eche a perder si se propaga de manera desmedida.

También existe, aunque son muy escasos en el mercado argentino, lo que se conoce como vinos de uvas pasificadas, también similares a las cosechas tardías, aunque, en este caso, las uvas se someterán a un proceso de pasificado hasta que éstas adquieran un aspecto similar al de una pasa de uva y una elevada concentración de azúcar. Este proceso puede ocurrir con las uvas todavía en la planta, o también fuera de ésta, bajo la acción directa del sol o en habitaciones ventiladas para que el aire caliente las deshidrate.

Estos **vinos dulces** se **producen**, por lo general, en **partidas reducidas**, con **rendimientos bajos** y **costos altos**. Existen **diferentes estilos**, según su **proceso de elaboración**. Maridan muy bien con **frutas** y algunos **quesos**.

Por último, están los "blancos fortificados" y los "vinos dulces espumantes". Los primeros son vinos rarísimos, de hecho, hay una sola etiqueta disponible en el mercado argentino, que se elaboran a la manera de los Oportos blancos, también muy escasos y raros. En este caso, lo que se hace es agregar alcohol de origen vínico durante el proceso de fermentación, interrumpiendolo, con lo cual se obtiene un vino que tiene una cantidad de azúcar sin fermentar que será la responsable del dulzor final. Generalmente, rondan los 18°C de graduación alcohólica. Los espumantes dulces, en cambio, se elaboran de la misma manera que un vino espumante seco, pero a partir de variedades que otorgan buen tenor azucarino, como el Moscato o el Torrontés, cosechados sobremaduros.

En líneas generales, estos vinos se caracterizan por presentar aromas de fruta bien madura, a veces hasta cocida tipo mermelada, notas de miel, especialmente cuando tienen buen añejamiento en barrica, fruta tropical, frutas de carozo y fruta blanca. Además, dependiendo de la cantidad de azúcar residual que presenten, será necesaria una buena cuota de acidez que aporte frescura y que contrarreste esa sensación algo empalagosa si el dulzor es muy elevado.

Para maridar

A la hora de combinarse con platos, las vendimias tardías, dependiendo un poco de la varidead con la que fueron elaboradas, se conjugarán bien con todo tipo de postres frutales y tartas a base de fruta fresca, también con postres cremosos tipo *mousses* de fruta o *crême brulèe* pueden ser fantásticos. Los botritizados son ideales para combinarse con quesos azules tipo Roquefort o Stilton, también funcionan muy bien con *foie gras*, y algunos patés y terrinas, aunque los más avezados se animan a ponerlos al lado de pescados como la trucha o langostas. Otra combinación poco explorada, pero muy efectiva, con ambos tipos de vinos, son los quesos de cabra u oveja maduros tipo Pecorino, Manchego y hasta con los tipo Crottin. También son opciones interesantes para estos vinos y que vale la pena experimentar, el pan dulce, los turrones, las roscas de Pascua y otras preparaciones de pastelería artesanal.

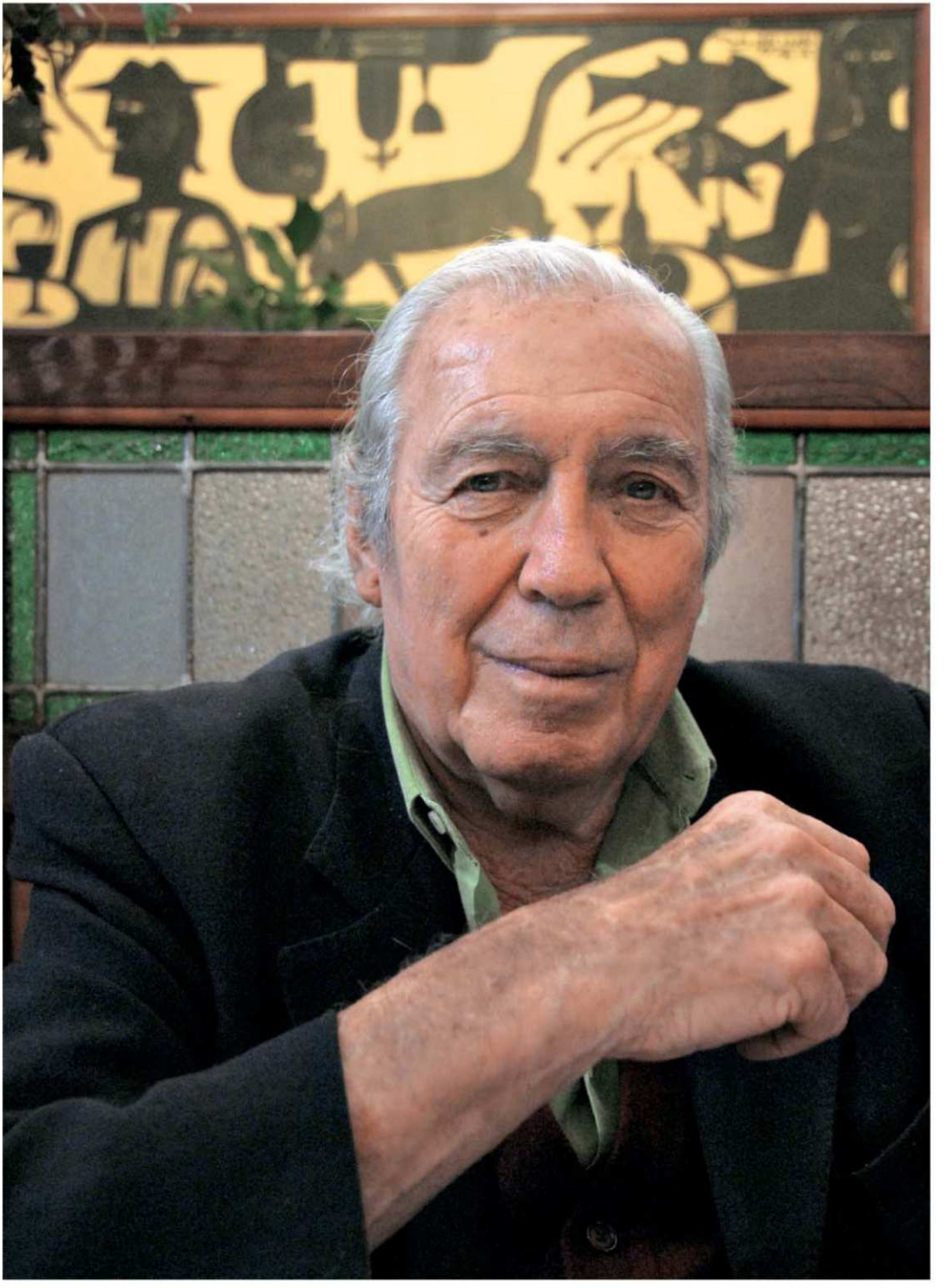
Así, esta tendencia que empezó hace ya diez años con unas pocas botellas, hoy ya se ha convertido en toda una categoría con algo más de treinta etiquetas de diferentes precios, calidades y estilos, que acompañan maravillosamente diferentes preparaciones para las cuales, hasta hace no mucho, no había demasiadas alternativas.

AGRADECIMIENTOS

Cristalería Vitalia. Carlos Pellegrini 755. Tel.: 4322-5281.

www.okko.com.ar

Grees. Ugarte 1801. Olivos. Tel.: 4799-2804



Carlos Páez Vilaró

{ la vida **en cuadros** }

SONRIENTE Y LLENO DE ENERGÍA, A SUS 85 AÑOS EL PINTOR URUGUAYO COMPARTE SUS RELATOS Y ANÉCDOTAS, DE LOS QUE SE DESPRENDE SU PROFUNDA PASIÓN POR LA VIDA Y EL ARTE.

POR VERÓNICA OCVIRK
FOTOS DE LUIS SENS

Está contento. "Es como abrir una obra que estaba archivada", dice Carlos Páez Vilaró sobre la muestra que reúne sus obras de los últimos sesenta años, que hasta fin de agosto podrá verse en el Museo de Arte de Tigre. Y al decir la frase, una sonrisa enorme, que no desaparecerá un sólo momento durante esta entrevista, se dibuja en su rostro.

VO: ¿Qué tiene de particular esta muestra?

CPV: Es una exposición muy numerosa, de casi cien cuadros. Son fragmentos de la vida de un artista. En cada sala, hay un momento significativo de mi vida, entre seis y ocho obras por sala.

VO: ¿Cuál es su sensación al verlas todas juntas?

CPV: Algo así como un viaje al interior de la nostalgia, porque me obligó la revisión de una obra que estaba ahí aletargada, escondida, llena de polvo. Y a medida que empecé a sacar los cuadros, me di cuenta de algo fantástico: algunos que antes no me gustaban, ahora sí me gustan.

VO: ¿Cómo es eso de mirar los primeros trabajos? ¿Dan ganas de cambiar todo o uno acepta que los hizo en otro tiempo y punto?

CPV: Mirá, hubo un momento en el que me hubiera gustado agarrar una tijera y cortarlos en pedacitos. Pero esta vez fue lindo ese reencuentro con los cuadros. Yo hice mi primera exposición en Buenos Aires en la galería Wildenstein, en 1954. Y cuando fui a colocar mis cuadros, los colgué sobre los mismos clavos de los que justo terminaba de descolgar su muestra el maestro Soldi. Y ahora, ¿podés creer?, lo primero que me pasa en Tigre es que me encuentro con la obra de Soldi. O sea que él me esperó en algún momento, y me vuelve a esperar ahora. Y a mí, que ya soy un anciano de 85, estas cosas me tocan mucho. Estoy muy sensible, ¿viste?, y mucho más ahora que fui operado del corazón.

ENTRADA

jamón crudo con ensalada rusa y pepinitos

VO: No sabía. ¿Y cómo está ahora de salud?

CPV: Eso fue hace dos años, ahora estoy bien gracias a tres jóvenes del Instituto Cardiovascular de Buenos Aires, ellos son los causantes de que podamos tener esta conversación. Me agarraron el corazón, lo metieron en una caja, lo modelaron y me lo pusieron de nuevo.

VO: Y ahí está, latiendo.

CPV: Y sí, ahí estoy. Ahora puedo besar a mi mujer, caminar por la playa, volver a pintar.

VO: ¿Cómo fue que empezó a pintar?

CPV: La pintura se dio en mí como una planta nace entre dos adoquines: de manera espontánea. Nunca soñé con ser pintor. Ni siquiera sé si soy pintor, lo que yo soy es un hacedor. Una especie de aspiradora que sale al camino buscando inspiración. Cuando era joven, lo primero que hice fue tratar de conseguir un empleo en Buenos Aires. Los uruguayos siempre pensamos que el gran tablado donde podemos probarnos es Buenos Aires, y esta ciudad siempre nos recibe generosamente. Mi primer empleo fue en una fábrica de fósforos en Avellaneda.

VO: Pero hasta ese momento, de pintura, nada, ni familiares pintores ni una inquietud por el arte.

CPV: Nada de nada, lo que yo hacía era ponerles las cabecitas a los fósforos. De ahí, me fui a la Fabril Financiera, y esa imprenta me dio la oportunidad de conocer a los grandes dibujantes de la época, como Lino Palacios, Dante Quinterno, Divito. Y de ellos empecé a aprender el dibujo, porque las grandes revistas de la época se imprimían ahí, en Iriarte 2035. Yo marcaba a las seis menos cuarto de la mañana mi tarjeta, la 513.

> “Cuando llegué por primera vez a París, me llevaron a un restaurante finísimo. Decidí que iba a comer pato a la naranja, y entonces me dijeron: ‘Elíjalo’. Y los patos estaban dele: ‘Cua, cua, cua’. Casi me descompuse.”

VO: ¡Qué memoria!

CPV: Es que tenía ese número en la espalda. Y ahí, tentado por los dibujos de estos monstruos, empecé a dibujar. Arranqué con piedras litográficas, que eran la cosa más primitiva que podía existir. Y bueno, entusiasmado con eso me dediqué a la noche porteña. Y la noche porteña me sedujo de tal forma que me veías en todos los cabarets. Yo dibujaba en la mesa y las mujeres se cobraban invitándome a bailar. Me decían “el oriental”. Y con Divito...

VO: Ah, pero ya eran amigos.

CPV: Hermanos éramos. Salíamos a la calle a buscar mujeres que se vestían a la moda de él.

VO: ¿Y después?

CPV: Después contraje aftosa, que venía por la inhalación de los ácidos ahí en la imprenta, y el médico me indicó que volviera a Uruguay. Debía ser el año ‘43, porque ya empezaba a agitarse la cosa peronista. Llegué a mi ciudad y traté de empezar a dibujar, pero no tenía nada que me inspirara. Montevideo era una ciudad chata, oscura. Tristeza de tango, tenía. Hasta que un día vi pasar frente a mí una comparsa de negros...

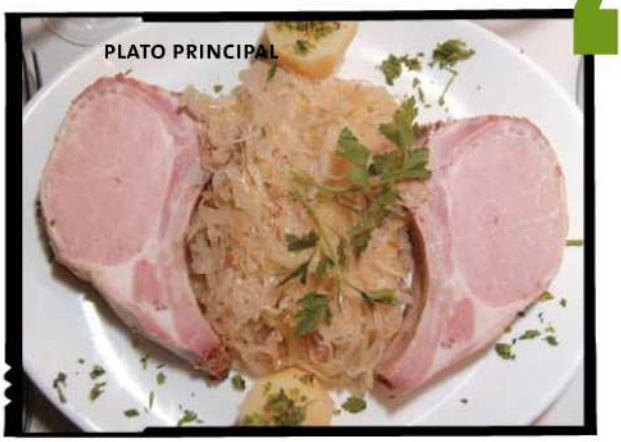
VO: Y ahí...

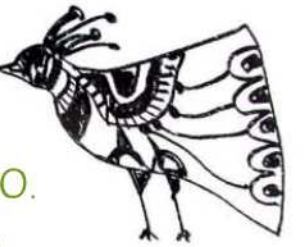
CPV: Las manos del negro llenas de sangre, tocando los tambores, y una mujer que afiebradamente se movía zigzagueando con su abanico, un viejo mirando el cielo, el escobero tirando la escoba al aire. Fue un impacto grande.

VO: Pero, entonces, ¿todo pasó así, en un instante?

CPV: En un segundo. Si a esa comparsa la veo ahora, me le prendo en coladera como si me subiera a un tranvía sin pagar. Esa vez la seguí y llegué hasta la entrada de un conventillo que se llamaba “El medio mundo”, pero después fue mi mundo entero. Porque yo me

www.designsuites.com | reservas: [54.11] 51.99.74.65
'design
SUITES
CALAFATE
ARGENTINA
fusión
08
'design
hotel + servicio + diseño


PLATO PRINCIPAL



> A mí me gusta el diálogo. No puedo permitir que tú me preguntes y yo no te conteste. Y luego, me interesa conocer tu historia, y así, sin darnos cuenta, en 20 minutos nos hicimos amigos.

60 AÑOS CON EL ARTE

Carlos Páez Vilaró nació en Montevideo en 1923 y a lo largo de su vida realizó más de 150 exposiciones individuales. Su obra, exhibida ya en los Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Francia, Portugal, China, Camerún, Egipto, Brasil, Chile, Colombia, Paraguay, Ecuador y Bolivia, fue elogiada por los principales críticos y estudiosos del arte del mundo. En el prólogo de la carpeta "Mediomundo", Jorge Luis Borges escribió: "Hacia 1920, el abogado Pedro Figari descubrió las posibilidades pictóricas de los negros. Otros artistas han seguido su ejemplo con diversa fortuna, pero nadie ha logrado y merecido la fama de Carlos Páez Vilaró, cuyos sensibles y elocuentes dibujos tengo el honor de prologar". Páez Vilaró incursionó también en otros ámbitos: realizó esculturas, el film "Batouk" (distinguido para clausurar el Festival de Cannes) y construyó la mundialmente conocida Casapueblo, en Uruguay.
La muestra "Los 50 años de Carlos Páez Vilaró con el arte" podrá verse en el Museo Municipal de Bellas Artes de Tigre (Paseo Victorica 972, Tigre) hasta el 31 de agosto.

dejé tragar por ese conventillo, y en una pieza que se llamaba "Yacumenza"...

VO: ¿Yacumenza?

CPV: Sí, porque al lado vivía una brasileña que cada vez que empezaba el candombe decía: *"Ya cumenza o ruido"* (risas). Y los negros me habilitaron un lugar. Ahí empecé a pintar sobre cartones, y como se secaban rápido, los guardaba debajo del colchón. Un día veo que llega un hombre, tenía un traje blanco impecable. "¡Carlitos –me dicen los negros–, te viene a buscar un hombre de África!". Lo hago subir, con cuidado de que en el taller no se manchara el traje, y él me cuenta que era de Johannesburgo, pero venía de parte de la galería Wildenstein para ver mis cuadros. Yo, entonces, le digo: "¿Qué cuadros? Son cartones", porque la verdad me daba un poco de vergüenza sacarlos debajo del colchón. Pero lo hice, y los puse en fila, y ahí pasó algo raro, porque cuando los vi todos juntos empezaron a gustarme. Al final, se hizo la muestra en la galería y hasta vendí algunos.

VO: ¿Y qué fue eso especial que le llamó la atención del negro como para querer pintarlo?

CPV: No sé, lo vi muy elástico, muy plástico. Si hay un campeón de golf, es negro; si hay una campeona de tenis, es negra; si hay un presidente de los Estados Unidos, es negro. Cómo corren, cómo bailan, como hacen percusión, cómo hacen jazz...

PLATO PRINCIPAL

Kassler con *chucrut*

VO: Cuando se sienta frente a un lienzo en blanco, ¿siempre llega con algo pensado o improvisa sobre la marcha?

CPV: Veo el lienzo en blanco como si fuera un boxeador, es el ring donde voy a dar trompadas de color. Pero primero siempre hay una gran indecisión. Antes, prendía un cigarrillo, ahora que ya no fumo prendo un incienso, se ve que el humo me entretiene. Y doy una vuelta por el taller, voy a la cocina, me preparo un café con leche, mojo una medialuna en el café con leche. Yo pinto por fases. Me propongo pintar catorce cuadros y hasta que no termino, no paro, y así empieza una carrera que puede durar días. Pero ahí sí que las llamadas telefónicas quedan anuladas y a los amigos los descarto. La única que soporta eso es mi mujer. La mujer es la base de todo.

VO: ¿Significa un esfuerzo grande pintar?

CPV: ¡No! Es un placer, casi una adicción ya... (Saca de un bolsillo un marcador y lo destapa, pero luego se detiene).

VO: No se inhiba, maestro.

"Bueno", asiente, y empieza a trazar líneas sobre el plato, lo primero es un espiral. De pronto, dice de la nada: "Mirá esta mesa. Es tan fundamental como el paraguas en un día de lluvia. ¿Qué sería de esta conversación sin la mesa? ¿Qué sería de las reuniones familiares sin una mesa?".

VO: Ya que hablamos de mesas... hablemos de comida. ¿Qué le gusta comer?

CPV: Prefiero los platos más simples. También encuentro muy buena una comida sofisticada de Jean Paul (Bondoux, La Bourgogne), o de Peloncha, o de mi amigo el

DG MEDIOS & ESPECTACULOS Presenta

www.dge.com.ar

POR UNICAS 10 SEMANAS

THE PILLOWMAN
(EL HOMBRE ALMOHADA)

de Martin McDonagh

Adaptación y Dirección Enrique Federman

CLARÍN - CAMILO SANCHEZ: "Muy Buena. Una precisa puesta porteña potencia el contrapunto de intrigas que plantea McDonagh".

RADIO DEL PLATA - "MÓNICA Y CÉSAR" – NORA LAFON: "Muy buena. Un texto para reflexionar, unos actores para admirar: Especialmente el notable trabajo de Pablo Echarri que se mete en su personaje de hombre pequeño y se engrandece como intérprete".

RADIO MITRE - ALICIA PETTI: "Pillowman es una obra que prestigia la cartelera teatral. Fuerte, auténtica, con un tema visceral y absolutamente vigente. Un elenco de estupendos intérpretes: Belloso, Villamil, Santamaría y donde un revelador Echarri pone garra, talento y hace creíble su personaje tan difícil como oscuro que logra aplausos auténticos. Impecable la dirección de Federman. Una obra que merece verse".

LA NACIÓN - ALEJANDRO CRUZ : "Echarri, Belloso, Santamaría y Villamil se mueven con solvencia y entrega".

LA PRENSA - JUAN CARLOS FONTANA: "Conmovedora reseña emocional. Una experiencia teatral inquietante".

AMBITO FINANCIERO - PATRICIA ESPINOSA: "Un buen espectáculo lleno de sorpresas y pequeñas trampas, digno de destacarse el dúo de policías a cargo de Santamaría y Villamil".

LA RAZÓN - JAVIER FIRPO: "Pichón de Crack... la obra sorprenderá desde varios ángulos: la tensión increscendo, el suspenso se traslada al público, el interés temático, la calidad actoral, el manejo desde la dirección, una música a tono y recursos destacables y poco habituales".

Miércoles a Domingos - Teatro Lola Membrives

(Av. Corrientes 1280)

TARJETAS EXCLUSIVAS

VISA Nº1 en el Mundo | VISA Electron

TicketPORTAL .com.ar 5353-0606 y puntos de venta Johnsons

Invita FiberTel

POSTRE

Gato Dumas, a quien recuerdo con cariño.

VO: ¿Simple como cuál?

CPV: Milanesa con papas fritas y huevo frito. O huevos a la Gramajo, pero me he acostumbrado a ese tipo de comidas. Cuando trabajaba en Avellaneda, teníamos una mesa que se llamaba "la mesa de la democracia", y ahí nos reuníamos, metíamos de todo en una olla y cocinábamos. Y a veces lo que hacíamos quedaba ahí como una semana, y con cada día que pasaba se ponía más rico.

VO: Y en los viajes, ¿probó cosas diferentes?

CPV: Ahora vengo de hacer una exposición en China. Una cosa que me asombró, aparte de que nunca vi autos más impresionantes, es que cada vez que ibas a comer un plato se paraba un chino al lado y te lo explicaba. Ese anuncio de cada plato me llamó mucho la atención.

VO: Pero ¿le gustó?

CPV: Sí, tiene una estética crocante. Me gusta mucho también la cocina japonesa, esa "urbanización" de los platos de Japón. Es como estar en Brasilia en el momento en el que Oscar Niemeyer trazó los primeros planos.

VO: ¡Buena la comparación!

CPV: (Sonríe). Y en Casapueblo, fijate qué curioso, lo primero que hice fue la mesa. "La mesa de siempre" se llamó, y perduró a través de sesenta años. Cada tarde, yo me sentaba ahí con un vinito. Y esa mesa se transformó en el lugar de encuentro con todos mis amigos que han pasado por Casapueblo. Omar Shariff, Bo Derek, todos los que te puedas imaginar, Plácido Domingo, Pelé...

POSTRE

Strudel de manzana

VO: A la hora de comer, ¿prueba cosas nuevas o se queda con lo clásico?

CPV: Me gusta también investigar, pero no me animé a comer cucarachas vivas.

VO: Cada uno tiene sus límites.

CPV: Una vez, en el '65, iba de Kenia a Uganda. Estábamos en un avión, éramos unos ocho, y entonces el piloto nos anunció que no le andaba el tren de aterrizaje, así que teníamos que prepararnos para morir. Yo me prendí de una oración, la única que sé, el "Padre Nuestro". Ese segundo duró un siglo. No sabés el cagazo que te pegás cuando sabés que te vas a morir. Pero nos salvamos. Al llegar a Kampala, tomamos un taxi, y acá termina la anécdota: yo me siento al lado del taximetrista, y no bien arranca, un enjambre de langostas y cucarachas voladoras cubrieron todo el cielo. No se veía nada. ¿Y qué hizo el taximetrista? Bajó el vidrio, cazó un par de bichos con la mano y se los comió. Hay gusto para todo...

VO: Y en Punta del Este, ¿dónde suele ir a comer?

CPV: A lo de Charlie, también a lo de Jean Paul (Bondoux, La Bourgogne), que es muy refinado.

VO: De los viajes, ¿qué otra comida especial recuerda?

CPV: Cuando llegué por primera vez a París, me llevaron a un restaurante finísimo. Yo decidí que iba a comer pato a la naranja, y entonces me dijeron: "Elíjalo". Y los patos estaban dele: "Cua, cua, cua...". Casi me descompuse. No pude elegir al pato. Y después, cuando te llega el plato, te dan un diploma que dice: "Monsieur Páez Vilaró se ha devorado el pato número 627.323".

VO: ¿Estaba rico por lo menos?

CPV: Sí, estaba riquísimo. Acá el pato sale duro, no sé, quizá sean los patos del Río de la Plata ...

VO: Algunos artistas tienen llegada a la gente y, en cambio, otros, más allá de su calidad, nunca llegan al gran público. ¿Cuál cree

que es la clave por la que la gente se engancha con su obra?

CPV: A mí lo que me gusta es continuar el diálogo. No puedo permitir que tú me preguntes y yo no te conteste. Y cuando te contesto, me gusta conocer tu historia, y así, sin darnos cuenta, en 20 minutos nos hicimos amigos. Estoy tentado de escribir un libro de memorias y me puse a pensar si no podría comenzar por esta mano (abre la palma derecha y la palmea con la izquierda). Porque por acá pasaron Fidel Castro, Perón, Dalí, Picasso. Todos. El único que no está acá es Carlos Gardel, yo era muy chiquito cuando murió. Pero esta mano es como una alcancía.

VO: Y el encuentro con Picasso, ¿cómo fue?

CPV: Como éste. Con la misma naturalidad. Dalí era otro tipo interesantísimo. Me acuerdo bien de su sofisticación para vestirse, de su verborragia. Un día de lluvia, salía del hotel San Reyes, donde yo tenía un atelier provisorio por unos días. Él vivía en el piso de arriba, y lo vi salir de un taxi. "¡Salvador!", le grité, y lo fui a ayudar, y entonces apareció Gala, que era malísima, me pegó con un paraguas y me chilló: "Déjelo, no lo toque". Lo adoraba, por eso lo celaba tanto. Y bueno, las mujeres. Son así ustedes.

> "Me gusta mucho el trueque. Me sigue impresionando eso de que un cuadro puede valer un plato de ravioles cuando tenés hambre."

VO: ¿Cuándo pintó el cuadro que hoy cuelga en las paredes de este restaurante?

CPV: Cuando estaba tratando de conquistar a mi mujer. Ella siempre se sentaba ahí, justo donde estás tú ahora. Un día, traje ese cuadro. Al reverso, dice que es para todos los mozos, así que el día que se venda van a tener que repartir.

VO: ¿Dónde se venden sus cuadros?

CPV: Yo ya no soy dueño de mis cuadros, tenés que hablar con ella.

Se acerca a la mesa María y dice: "Se venden directamente en Casapueblo, los martes, cuando está abierta al público". Y sigue Páez: "Ahora tengo un taller en Tigre, donde también hay obra, por si aparece un coleccionista que le interese. Pero hay cosas que converso yo directamente. Me gusta mucho el trueque, sabés. Me sigue impresionando eso de que un cuadro puede valer un plato de ravioles cuando tenés hambre".

Justo termina el dibujo sobre el plato, lo hace parecer muy fácil. Es un sol con ojos. Lo firma y pone: "A Verónica, con cariño, Carlos Páez Vilaró". Y quizá la quintaesencia de un artista tenga que ver eso, con dejar una marca de su existencia, sea en cientos de cuadros, o sobre enormes paredes, o en una extraña casa junto al mar, o en un simple plato de loza. Un plato con un precioso sol con ojos que sigue sonriendo desde la pared de una cocina. ●

AGRADECIMIENTOS

Zum Edelweiss. Libertad 431, Buenos Aires.
Tel.: 4382-3351

Carlos Páez Vilaró

Resultado: amateur con posibilidades

Demasiado apegado a la simpleza de las preparaciones, aunque asegura que también "le gusta investigar".

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Juan Sasturain
Resultado: amateur con posibilidades

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Ruben Rada
Resultado: amateur con posibilidades

Lino Patalano
Resultado: amateur con posibilidades

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Pepe Cibrián Campoy
Resultado: amateur con posibilidades

d: Carina Rodriguez Durazzo

PIRE-HUE LODGE
PATAGONIA

Casa Blue en Cerro Catedral

Un lugar mágico y natural
con la calidez que define
una experiencia única.
Visita **Casa Blue** todo el año.
Viví una nueva sensación, todos los dias.

Ingresá en **www.bluefm.com.ar** y descubrí
los beneficios de **Casa Blue fm 100.7**.

Casa Blue Pire Hue Lodge - Cerro Catedral - www.pire-hue.com.ar
Casa Blue Altue - Mar de las Pampas - www.altue.com.ar
Próximamente Casa Blue en Buzios - Buenos Aires - Mendoza y Salta.

casa
blue
100.7 fm

el menú gourmet

de texturas y contragustos

Pablo Massey revaloriza la cocina porteña con platos artesanales, elaborados con lo más fresco del mercado. Auténtico y personal, lo mejor de su propuesta.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Sonia Mc Gough

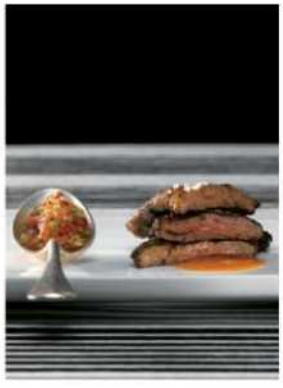
"Me siento **representado** por la **cocina italiana**, aunque **ni una gota** de **esa sangre** corre por mis **venas**. Pero bueno, yo la considero **auténtica** y sale muy bien. Después, claro, está mi **toque personal**"

Pablo Massey

Una nueva etapa comienza en la prestigiosa trayectoria de este chef argentino. Acaba de abrir el restaurante Uruguay, en San Isidro, con una propuesta simple, genuina y deliciosa.

ENTRADA

trillas en crocante de masa filo con almendras, queso y espinacas sobre *cous cous*



PLATO PRINCIPAL

entraña asada con papas panaderas y *pevre* andino

POSTRE

biscuit de almendras, helado de leche merengada y frutillas

ENTRADA

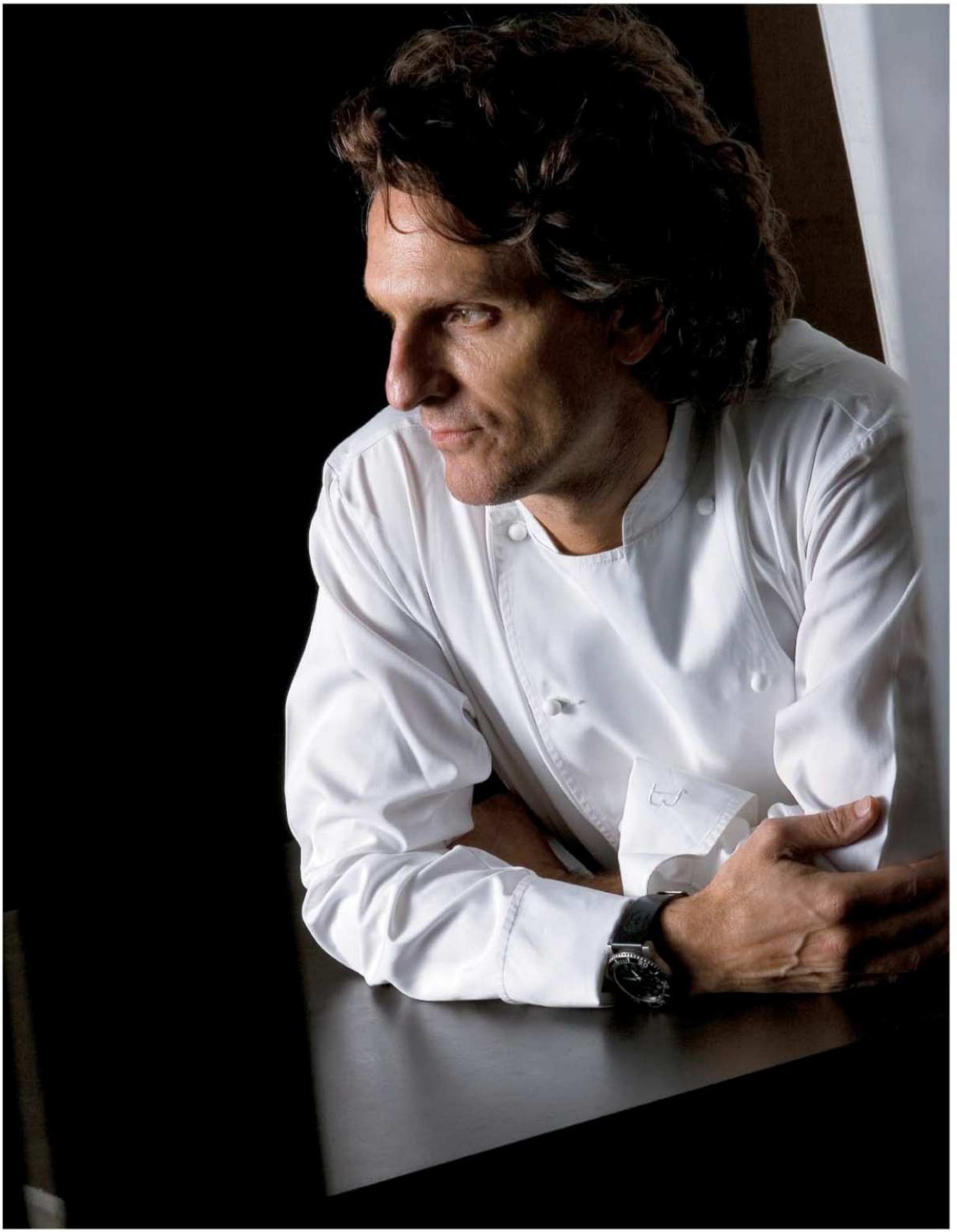
salteado de setas, huevo *mollet*, mollejas de cordero y pan de *brioche*

PLATO PRINCIPAL

chernia a la plancha con *ragout* de hinojos, puerros, cebollas braseadas y crema de limones quemados

POSTRE

chocolate para *ganesha*



"Éste es un **menú** para los **últimos fríos**. Las **trillas** tienen un **sabor iodado** y su **piel** es **increíble**. Es un plato **intenso** y **elegante**"

trillas en crocante de masa filo
con almendras, queso
y espinacas sobre *cous cous*

salteado de setas, huevo *mollet*, mollejas de cordero y pan de *brioche*

INGREDIENTES

4 huevos de campo
250 g de setas de temporada
1 diente de ajo picado
1/2 atado de *ciboulette* picado
250 g de mollejas de cordero
1/2 k de pan de *brioche*
• Aceite de oliva c/n
• Manteca c/n
• Agua y hielo c/n
• Brotes de rúcula, berro, perifollo, c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine los huevos a 67° C durante 40 minutos y enfríelos en agua y hielo. Reserve. Corte las setas en dados de 1 cm de lado y saltéelas en aceite de oliva y manteca, junto con el ajo picado. Agregue la *ciboulette* picada a último momento.
Desangre las mollejas de cordero en agua y hielo durante 2 horas, y retire la película que las recubre. Córtelas en cuartos y saltéelas en aceite de oliva hasta que estén doradas. Corte láminas finas (rectángulos) de pan de *brioche*. Tueste ligeramente al horno y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

A la hora de servir, vuelva a calentar los huevos y cásquelos en un bol aparte. Salpimiente. En un plato hondo, disponga las setas salteadas y encima, el huevo *mollet*.
Acompañe con una tostada de pan de *brioche* con las mollejas y los brotes frescos condimentados.
(Para 4)

"**Elegí hongos** porque van **muy bien** con las **hierbas**. Los **huevos** son de **granja** y están **tratados** con **mucho cuidado**, cocinados durante **40 minutos a 67° C**. Una **delicia** para **comer** con **buen pan** de ***brioche***"

trillas en crocante de masa filo con almendras, queso y espinacas sobre *cous cous*

INGREDIENTES

3 trillas
12 hojas de espinaca fresca, sin tallos
100 g de queso Baldarán
6 láminas de masa filo
100 g de manteca clarificada
50 g de almendras picadas y tostadas
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie las trillas y reserve los filetes. Blanquee las hojas de espinaca, ralle el queso y reserve. Corte dieciocho rectángulos de masa filo, del tamaño de los filetes. Una de a tres capas, pintando con manteca entre capa y capa. En total, obtendrá seis rectángulos de masa filo, dos para cada plato.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una placa para horno, coloque una fila de tres rectángulos de masa filo. Encima, un filete de trilla. Salpimiente y cubra con la espinaca, espolvoree con el queso y las almendras. Repita el proceso. Cocine en horno fuerte hasta que la masa esté cocida y dorada.

Para el cous cous

INGREDIENTES

300 g de *cous cous*
300 ml de agua hirviendo
2 cdas de manteca
100 g de almendras y castañas de cajú picadas
• Cilantro picado c/n
• Menta picada c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hidrate el *cous cous* con el agua hirviendo. Agregue la manteca. Con un tenedor, separe los granos hasta que se enfríen para evitar que se hagan grumos. Salpimiente y condimente con las hierbas, las frutas secas y el aceite de oliva. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva las trillas con crocante de masa filo sobre el *cous cous*. Decore con hierbas frescas y almendras tostadas.
(Para 3)

"Ver la **cara** de la **gente** cuando **termina** este **plato** es muy **satisfactorio**. Se trata de una **carne** marinada, **tierna** y **perfumada**. La **acompaño** con un ***pevre***, una **versión** de la **salsa criolla** con **cilantro** y **espíritu andino**"

entraña asada con papas panaderas y *pevre* andino

Para las entrañas

INGREDIENTES

4 entrañas pequeñas
- Tomillo c/n
- Ajo c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Marine las entrañas con tomillo, sal, pimienta y ajo durante 3 ó 4 horas. Retire la piel que las recubre y dore en una sartén antiadherente hasta dejarlas jugosas.

Para las papas panaderas

INGREDIENTES

2 papas grandes
1 palta Hass
- Manteca c/n
- Fondo de ave c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las papas en rectángulos de 6 cm por 4 cm. Salpimiente, saltéelas en manteca, cúbralas con fondo de ave y llévelas al horno precalentado a 180° C, hasta que se evapore el caldo y queden doradas. Un momento antes de emplatar, corte en gajos la palta. Salpimiente.

Para el pevre andino

INGREDIENTES

4 cebollas de verdeo picadas
1 cebolla blanca picada
1 cebolla morada picada
6 *echalotes* picados
1 diente de ajo picado
4 tomates perita *concassé*
4 cdas de perejil picado
4 cdas de cilantro picado
100 ml de vinagre de vino tinto
300 g de aceite de girasol
- Pimienta negra recién molida, a gusto
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes y déjelos macerar al menos 48 horas.

Para la emulsión de salsa criolla

INGREDIENTES

1 cebolla blanca
1 cebolla morada
1/2 morrón verde
1 morrón rojo
100 ml de vinagre de vino tinto
300 g de aceite de girasol
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Licue todos los ingredientes y pase por un colador chino fino.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en el centro del plato una torre de entrañas salseadas con la emulsión criolla. Acompañe con las papas panaderas y la palta. En una cuchara, sirva el *pevre* andino.

(Para 4)

chernia a la plancha con *ragout* de hinojos, puerros, cebollas braseadas y crema de limones quemados

Para la chernia

INGREDIENTES

1 chernia de 3,5 k (descamada, fileteada y con piel)
4 hinojos medianos
2 puerros
2 cebollas de verdeo
1 l de *fumet* de pescado o caldo de pollo
2 manojos de eneldo picado
3 atados de *pak choi*
• Jugo de 2 limas
• Ralladura de 1 limón
• Manteca c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los hinojos, los puerros, las cebollas de verdeo en fina juliana y rehóguelos en manteca hasta que estén *al dente*. Agregue el caldo y deje reducir, evitando que se seque. Luego, incorpore el *pak choi* cortado en *chiffonade* antes de terminar la cocción. A último momento, agregue la ralladura del limón, el jugo de lima, el eneldo picado y la sal. Monte con la manteca fría y reserve para el emplatado.
Salpimiente la chernia cortada en porciones de 200 gramos, aproximadamente, y cocínela en una sartén antiadherente, empezando por el lado de la piel, hasta que se dore. Finalice su cocción en un horno a 180° C, por unos 5 minutos.

Para la crema de limones quemados

INGREDIENTES

200 g de crema montada
1 chile cortado en *brunoise*
1 diente de ajo cortado en *brunoise*
1 *echalote* cortado en *brunoise*
• Perejil o cilantro fresco picado, a gusto
2 limones
• Aceite de oliva c/n
• Sal, a gusto

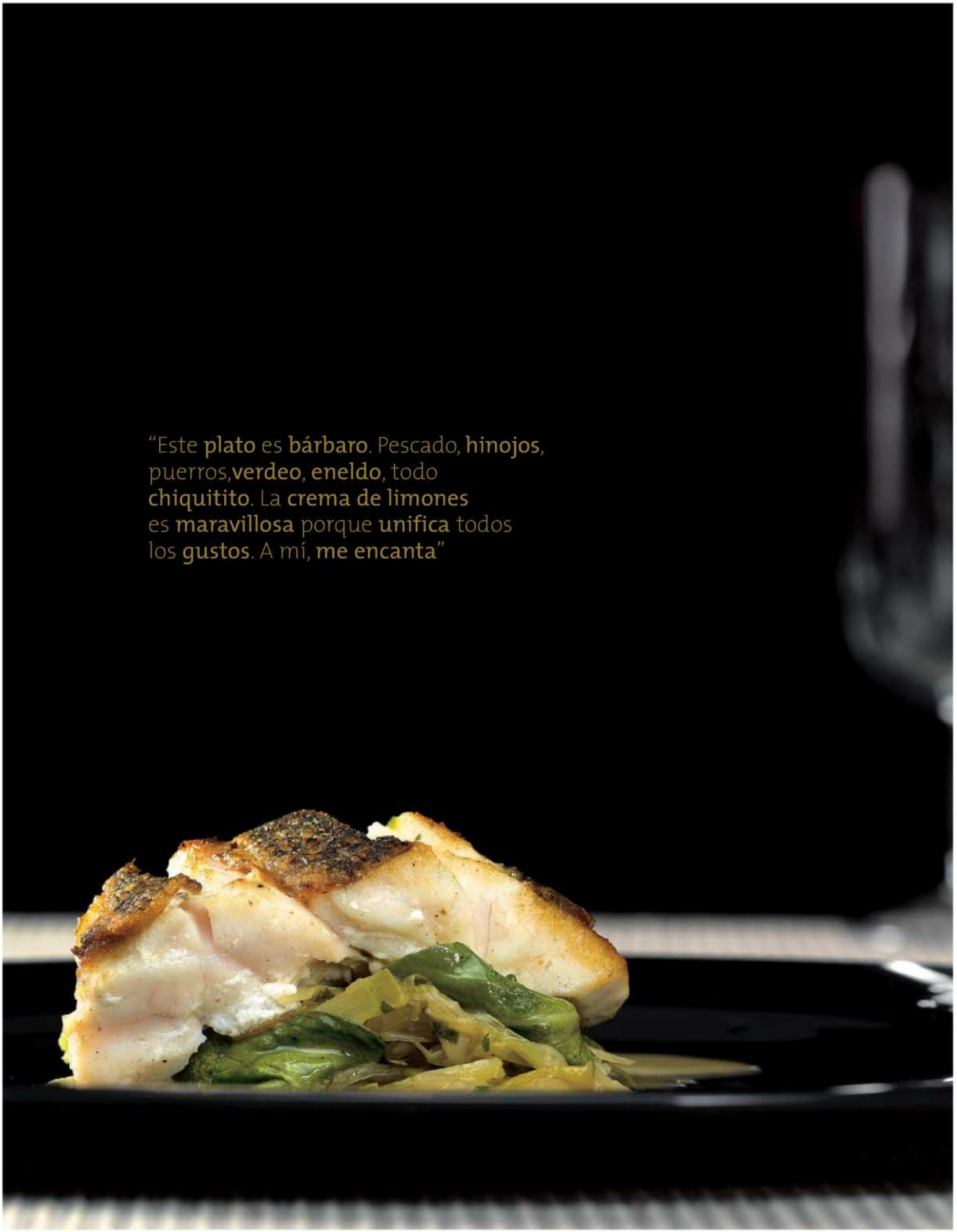
PROCEDIMIENTO

Corte dos limones a la mitad y quémelos del lado de la pulpa en una sartén con aceite de oliva. Una vez fríos, exprímalos. Una el jugo de los limones con la crema montada, el chile, el diente de ajo, el *echalote*, el perejil o el cilantro, y la sal. Reserve.

PRESENTACIÓN

Haga una base con las verduras salteadas. Encima, coloque la chernia. Acompañe con la crema de limones quemados.
(Para 8)

"Este **plato** es **bárbaro**. Pescado, **hinojos**, puerros,**verdeo**, **eneldo**, todo **chiquitito**. La **crema de limones** es **maravillosa** porque **unifica** todos los **gustos**. A mí, **me encanta**"



"Hago **cocina** de **producto**, con mucha **mano de obra**, muy **artesanal**. Tengo un **gran equipo** y pasamos **horas** en la **cocina**. Eso **se nota** en la **mesa**"

biscuit de almendras, helado de leche merengada y frutillas

Para el biscuit

INGREDIENTES

300 g de azúcar impalpable
200 g de manteca *noisette*
65 g de harina 0000
185 g de claras de huevo
150 g de harina de almendras
1 pizca de sal
• Ralladura de 1 limón
• Almendras fileteadas para decorar

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y deje reposar durante la noche. Hornee en una placa enmantecada a 180° C por 25 minutos. Deje enfriar y corte rectángulos de 5 cm por 8 cm.

Para la granita de frutillas

INGREDIENTES

500 g de frutillas maduras
50 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Licue las frutillas con el azúcar y tamice. Congele en una placa, luego raspe con un tenedor en el momento de servir.

Para la quenelle de leche merengada

INGREDIENTES

600 ml de leche
85 g de azúcar
85 g de crema de leche
25 g de glucosa
2 g de emulsionante para helados
1 rama de canela
• Cáscara de limón c/n
• Hojas de menta c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la leche con el azúcar, la crema de leche, la glucosa y el emulsionante para helados y procese con un mixer. Agregue la rama de canela y la cáscara de limón, y lleve a hervor. Retire del fuego, tape con un film y deje infusionar por 10 minutos. Cuele y enfríe en baño María inverso. Pase la preparación por máquina heladora y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva el *biscuit* tibio con frutillas maduras en láminas. Encima, coloque una *quenelle* de helado de leche merengada y la granita con unas hojas de menta fileteadas.

(Para 8)

"Este postre de **chocolate** viene acompañándome en **todos** mis **restaurantes**. Y siempre fue **exquisito**. ¿Por qué **sacarlo de la carta**, entonces?"

chocolate para *ganesha*

G G G

INGREDIENTES

450 g de chocolate semiamargo
450 g de manteca
9 huevos
9 yemas
300 g de azúcar
240 g de harina 0000
1 cdta de polvo de hornear
• Helado de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María junto con la manteca. Aparte, bata los huevos y las yemas con el azúcar a baño María hasta que estén tibios. Retire y agregue el chocolate, luego la harina y el polvo de hornear. Coloque en moldes individuales y cocine en un horno fuerte por 6 a 8 minutos. Por dentro, debe quedar húmedo.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la *ganesha* en el centro del plato. Encima, una *quenelle* de helado de vainilla.

(Para 12)

AGRADECIMIENTOS

Restaurante Uruguay. La Rábida 2772. San Isidro. Tel.: 4723-9184. www.pablomassey.com
Telas Ronchamp. Juncal 1197. Tel.: 4811-2611
Almacén de belleza. Nicaragua 4835. Tel.: 4778-0050. www.almacendebelleza.com
Okko. www.okko.com.ar

desafío Gourmet

en busca del nuevo chef

un reality show

un jurado exigente

las pruebas más rigurosas

12 participantes

un coach con onda

y la nueva estrella de...

martes y jueves 20:00 HS

elgourmet.com

cerca del cielo

Treinta y seis playas de aguas azules. Platillos regados con el mejor mezcal de Oaxaca. Buen ambiente, café, música y más café. Bienvenidos a Huatulco, en la costa del Pacífico mexicano, paraíso de bucaneros y conquistadores.

Por Lucio Gopar – Fotos de Fernando Gómez Carbajal

En la fiesta folclórica La Guelaguetza, las siete regiones de Oaxaca presentan su vestuario, sus bailes y costumbres. Y su deliciosa gastronomía.

HUATULCO OFRECE LO MEJOR DE LA NATURALEZA A LOS QUE ADORAN EL AIRE LIBRE. CERCA DE LA COSTA, LA FAUNA TAMBIÉN SORPRENDE.

Montañas y bahías, plantíos de café, cascadas y aves. Utilizadas como puerto comercial en la época de la ocupación española, se dice que en estas playas también desembarcaban naves piratas. En la actualidad, las nueve bahías de Huatulco, en las increíbles costas del Pacífico mexicano, atraen a gran cantidad de turistas año tras año, lo que ha dado lugar al impulso turístico de estas playas de arena suave.

La inolvidable experiencia de viajar por Huatulco comienza en el momento de descender del avión. El canto de miles de pájaros llena el ambiente y el aroma tibio de la naturaleza tropical se respira de inmediato. En un vuelo corto (hoy existen tres frecuencias diarias) desde la Ciudad de México, se llega a este paraíso que en los últimos años se perfiló como uno de los destinos de playa más visitados de del país azteca.

Por autobús, se puede arribar desde cualquier punto del país. Eso sí, siempre existe la opción de viajar en auto, ya sea por la carretera de Salina Cruz o por la que atraviesa la montaña de San José del Pacífico, para disfrutar de las impresionantes vistas de paisajes y, claro, para detenerse a comer mientras se respira el aire fresco. Otra opción es la vía federal 200 ya sea por la costa de Chiapas o por Acapulco. Dadas las coordenadas, comienza el disfrute.

De gira por los sabores

Una opción muy interesante es hospedarse en el Hotel Casa del Mar, que se ubica en lo alto de los balcones de Tangolunda y que, por cierto, es el preferido de las parejas de enamorados y de quien desea olvidarse del estrés y la polución para deleitarse con una increíble vista panorámica de la Bahía. Unos deliciosos camarones rellenos de queso manchego y champiñones envueltos en tocino son el complemento perfecto para esa terraza frente al mar.

La Casa del Mezcal, en el Boulevard Benunito Juárez, es un punto

clásico y más que interesante para visitar. Allí se pueden probar los diferentes moles que le han dado tanta fama al Estado de Oaxaca: negro, coloradito, amarillo y rojo. Y para complementar: mezcal con gusano de maguey, chocolate, pan de yema, chapulines, tostadas, queso y quesillo. El sabor delicioso de estos productos permite comprender por qué la de Oaxaca se ha consolidado como una de las gastronomías más importantes en todo el mundo.

El recorrido gastronómico es enorme. Pero el restaurante Don Porfirio, ubicado en la zona hotelera de Tangolunda, no puede faltar. Su anfitrión es Adolfo García Minutti, uno de los personajes más polémicos y famosos de la región, quien ha visto crecer a Huatulco, ya que él es uno de los pioneros en el impulso de este destino. Al principio, dedicó sus energías al restaurante Don Wilo, emplazado en el centro del pueblo, en el fraccionamiento La Crucecita, y de ahí empezó a crecer. La buena ventura le hizo abrir otros negocios: un restaurante en la playa de Santa Cruz, la discoteca La Papaya, la tienda La Casa del Mezcal, el restaurante Noches Oaxaqueñas y Don Porfirio, con sus camarones al mezcal como especialidad de la casa, los cuales se preparan a la vista para seducir al comensal desde que el aroma de la cocción empieza a inundar la mesa... una fusión entre los mares del Pacífico y los fértiles campos oaxaqueños.

Rappel, rafting, ciclismo, y **paseos a caballo** son algunas de las **actividades** que se pueden realizar en estas **playas únicas**.

PARA TRASNOCHADOS

- **El Boulevard.** Este antro es de reciente apertura y diseño moderno. Se ubica en Plaza Chahué, frente al Club de Yates. Tel.: (958) 857.11.30.
- **La Mina.** Ubicado en un sótano, su música se adecua al público que los visita cada noche. Mixie 770, Bahía de Chahué. Tel.: (958) 587.27.31.
- **Bar La Crema.** Gardenia 311, Plaza la Crucecita. Tel.: (958) 587.07.02.

DÓNDE COMER

- **La Bohéme.** Lote 5, Sector "M". Bahía de Chahué. Tel.:(958) 587.22.50.
- **Alhebrijes.** Bahía de Chahué. Tel.: (958) 581.05.04.
- **L'Échalote.** Calle Zapoteco s/n. Bahía de Chahué. Tel.: (958) 587.24.80.
- **Don Porfirio.** Lote 24, Zona Comercial Tangolunda. Tel.: (958) 581.00.01

DÓNDE HOSPEDARSE

- **Hotel Crown Pacific Huatulco.** Blvd. Benito Juárez N° 8, Bahía de Tangolunda. Tel.: (958) 581.00.44.
- **Hotel Las Dunas Chahué.** Manz. 4, Lote 3, Sector L. Tel.: (958) 583.47.86.
- **Hotel Casa del Mar.** Balcones de Tangolunda N° 13, Bahía de Tangolunda. Tel.: (958) 581.02.03.
- **Hotel Quintarreal.** Paseo Benito Juárez L-2. Tel.: (55) 11051000.

LA COCINA DE HUATULCO ES EXQUISITA. ADEMÁS DE LA OFERTA INTERNACIONAL DE ALTA CALIDAD QUE SE APRECIA EN LOS HOTELES EXCLUSIVOS, SIEMPRE ES POSIBLE COMER FRUTOS DEL MAR, COMO ESTA LANGOSTA A LAS BRASAS DELICIOSA.

Para disfrutar un buen café, nada como ir al Casa Mayor, ubicado en el centro de La Crucecita, justo frente al parque principal. Ahí se sirve un exquisito arábiga orgánico de la variedad pluma considerado entre uno de los cinco mejores del mundo. El grano proviene de la Finca Cafetalera El Pacífico, cuyo propietario, Ricardo Pacheco, un amante y gran conocedor del café, también dueño del Café Casa Mayor, da la bienvenida, ofreciendo de entrada su especialidad: el café *late*, con espuma de chocolate, decorado con caprichosos dibujos que forman amaneceres, puestas de sol o exóticas flores.

A la hora de la cena, el Hotel Gala es ideal. Allí se puede disfrutar de los deliciosos platillos italianos del restaurante Festival, el cual, además, tiene una decoración y un ambiente sobresalientes.

DE PASEO POR LOS CAPRICHOS NATURALES

Después de probar en el desayuno frijoles con hoja de hierba santa en el romántico restaurante del Hotel Casa del Mar, no se pierda la posibilidad de disfrutar de un día de pesca deportiva, bajo la guía experta de un profesional. Muchos de ellos se ganaron su reputación gracias a las historias que aún se cuentan de sus luchas cuerpo a cuerpo con feroces tiburones. El paseo recorre las diferentes bahías. Las 36 playas muestran caprichosas formas naturales, como la conocida con el nombre de "La cara del hombre mixteco", que se dibuja en las rocas que están cerca del faro. O "La Bufadora", un hueco entre las piedras donde chocan con fuerza las olas, que hace que el agua salga disparada a causa de la presión y a la vez emitiendo un potente sonido que se podría confundir con el de un gran animal marino. El león es una figura que se distingue sobre unas rocas frente a la bahía de San Agustín. La playa Cacaluta y su forma de corazón es una de las más famosas debido a la particularidad de su belleza.

ENTRE MÚSICA Y SABOR

De vuelta a la civilización y con el sol a pleno, se recomienda visitar un restaurante de alta cocina internacional: L'Echalote, que ofrece platillos representativos de Italia, China, el Mediterráneo, Francia, América Latina, Tailandia, África del Norte y México, en donde el chef francés Thierry Faivre conquista paladares de diferentes partes del mundo.

Otra opción es cenar en el restaurante Noches Oaxaqueñas, donde se puede disfrutar de la máxima fiesta folclórica de Oaxaca y Latinoamérica: la Guelaguetza. Las siete regiones del Estado presentan su vestuario, sus bailes y costumbres y también, claro, su gastronomía. Unos deliciosos chiles rellenos de picadillo estilo Oaxaca, quesadillas, salsas de diferentes tipos y tortillas de maíz, *tlayudas* de tazajo y de cecina enchilada, son los sabores que se amalgaman deliciosamente con la música, las tradiciones, las costumbres, las leyendas y los bailes.

CON ESPÍRITU DE AVENTURA

Para los intrépidos, el Rancho Tangolunda ofrece varias opciones para vivir aventuras a lo grande. *Rappel*, *rafting*, caminatas, ciclismo, paseos a caballo o en cuatrimoto por la selva, y la tirolesa, son algu-

nas de las actividades que combinan las emociones fuertes y la convivencia con la imponente naturaleza del lugar.

Después de una intensa aventura, nada mejor que ir a comer para reponer fuerzas. El restaurante Finca de los Vaqueros, en el crucero de la carretera a Pochutla y Puerto Ángel, es el lugar perfecto. La comida es exquisita: frijoles charros, chistorra, costilla ahumada, arrachera y codorniz asadas al carbón, tortillas hechas a mano y cerveza de barril. En medio de un ambiente familiar y festivo, los dueños del lugar, Pedro y Jaime Lemini, interpretan canciones de los artistas de siempre al tiempo que voltean las carnes de la parrilla, y si se acercan a su mesa no se confíe, ya que uno puede terminar cantando con ellos. Para apoyar un poco al estómago con la digestión después de tan opíparo festín, no debe de faltar un buen trago de mezcal.

Si quiere vivir una noche de gala, el restaurante La Bohéme, en donde el prestigiado chef Olivier Giachignard ofrece lo mejor de su comida francesa, vinos y postres. Allí, mientras espera que lo acomoden en la mesa, puede hojer el libro de visitantes distinguidos: artistas, políticos, periodistas, entre otros. Incluso, aquí se llevó a cabo la comida privada con motivo del *Renacimiento de Huatulco* con el Presidente de la República.

Para cerrar con broche de oro, dese el gusto de desayunar en el restaurante Las Cúpulas, del Hotel Quinta Real, ubicado en la parte alta de Tangolunda, con una vista impresionante de la Bahía de Huatulco.

Si lo que **desea** es **descansar**, **Huatulco** ofrece **playas de arena suave** y *resorts* con todo el **confort** y servicios de **excelencia** para el **viajero**.

Polinesia francesa, el mundo perfecto

Aguas turquesas y cristalinas, hoteles de lujo, cocina de excelente calidad, la amabilidad de los habitantes de las islas y la sensación de estar perdido en medio del Paraíso, son sólo algunos de los atractivos de este archipiélago preparado para recibir a viajeros exigentes y amantes de la buena vida.

Por Patricia Narváez – Fotos de Hotel Intercontinental Thalaso Spa Bora Bora, GIE Tahiti Tourisme, Intercontinental Resorts, Hotel Bora Bora, Moorea Pearl Resort.

La amabilidad de los habitantes de Polinesia es un rasgo que los caracteriza. Desde el aire se puede apreciar el turquesa de las aguas tranquilas en las que posan hileras de bungalows. El *poisson cru* es un plato típico.

El vuelo de LAN (única línea aérea que vuela desde Buenos Aires aTahiti) llega por la noche al aeropuerto de Papeete, la capital de Polinesia francesa. La vista de luces espejadas es muy interesante, aunque la panorámica diurna es la más atractiva. De esa fuerte impresión sensorial aérea se disfruta en los viajes entre islas, cuando el avión alcanza una altura de arribo que permite divisar el increíble paisaje de nítidos colores, desde el océano azul profundo al anillo blanquecino de arrecifes coralinos donde se levantan islotes satélites o *motus*. Luego el lagón turquesa de aguas tranquilas en las que se posan hileras de bungalows sobre pilotes, en formaciones geométricas. Más allá, la claridad de playas de arenas finísimas, la tierra volcánica cubierta de vegetación siempre verde y las edificaciones bajas.

El francés oficial y el inglés son las lenguas habituales para el turismo, aunque resulta sabroso impregnarse de palabras tahitianas. De bienvenida, se dice: "*Ia ora na*", y luego se ofrenda un collar que enhebra florcitas blancas, de rico aroma, llamadas *tiaré*. Este ritual es idéntico para saludar a una mujer –*vahine,* pronunciada la hache casi como jota– o a un hombre (*tane*).

El semblante siempre sonriente de los habitantes, originarios maoríes inventores del tatuaje, concuerda con el tono amigable y atento exhibido por cada eslabón de la cadena receptiva preparada para un visitante súper exigente que busca el paraíso terrenal y acuático en las cientos de islas del Pacífico –cada una con su particular fisonomía e infraestructura– esparcidas en ramales a lo largo de miles de kilómetros. Archipiélagos dentro de archipiélagos cubren una inmensidad similar a la del continente europeo.

Tahití, la más grande, de hermosos valles, picos y cascadas, alberga a Papeete, dueña exclusiva de la vida nocturna –que no existe en las otras islas– y también de una gran variedad de restaurantes étnicos: franceses, italianos, chinos, japoneses. Pero si usted es un viajero al que le interesa profundizar en las costumbres locales, siempre tendrá disponible en Polinesia la comida típica, a base de exquisitos pescados y que aprovecha al máximo el coco, la vainilla y el ananá. Entre otros atractivos lugares de interés, no se pierda el mercado de artesanías, frutos y pescados de Papeete, que reúne en un colorido tendal la producción de toda la región; el Museo de la Perla Negra, una pieza de

joyería exquisita y única en el mundo que sólo se da allí, resulta de lo más exótico; y el Museo Paul Gauguin, dedicado al pintor expresionista francés que vivió en Tahití y murió en Marquesas, y cuyas obras están estampadas en distintos *souvenirs* y en preciosos pareos de finas telas.

Durante julio, ocurre la fiesta tahitiana del Heiva, dedicada a las expresiones deportivas, musicales y de danza. Entonces, carreras de piraguas, campeonatos de surf –deporte nacido por aquí e importado por la Polinesia estadounidense de Hawai y Maui– y los mejores grupos artísticos. Así, una vez recorrida la principal, el viaje puede continuar por la visita a otras islas.

En barco o por aire, se llega a Moorea, la isla jardín de hermosas playas de arena blanca, y sólo por aire a las demás. En Bora Bora, reina el lagón más increíble, con paletas de azules y verdes e interminables playas. Raiatea, sitio de templos sagrados, comparte su lagón con la isla Taha'a, de la cual es oriunda la vainilla de mejor calidad del mundo, requerida por la comida gourmet internacional. El archipiélago de las Tuamotu explota su tesoro de atolones con playas de arenas rosadas y 250 granjas de perlas negras. Y en el más alejado, el de las Marquesas, sobresale el paisaje de grandes acantilados y valles profundos, y la conservación de *tikis* (representan a deidades y antepasados). También se puede visitar las tumbas de Gauguin y del cantante belga francófono Jacques Brel, autor de la mítica *"Ne me quitte pas"*.

EN BORA BORA, LOS AZULES Y VERDES DEL AGUA SON INCREÍBLES. EN TODAS LAS ISLAS SE PUEDE PRACTICAR SNORKELING, BUCEO O CUALQUIER DEPORTE ACUÁTICO. UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE PARA AQUELLOS AMANTES DE LA VIDA AL AIRE LIBRE.

Viaje a Polinesia en la nueva clase Premium Business de LAN y disfrute de asientos cama full flat reclinable 180°, con masajeador lumbar incluido. Plasma individual y carta gourmet de excelencia.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar: LAN es la única línea desde América del Sur. Vuela con dos frecuencias semanales. Tarifas en clase económica desde US$1595 (final) y en clase ejecutiva desde US$ 2760.
Tel. 0810-9999-LAN (526) - www.lan.com

Paquetes LAN:

- Aéreos, 9 días, 1 noche Tahiti, 6 en Moorea. (U$S 3195, base doble).
- Aéreos, vuelos interislas, 13 días, 2 noches en Tahiti, 3 en Moorea, 3 en Tahaa. (U$S 6885, base doble).
- Aéreos y vuelos interislas, 16 días, 3 noches en Tahíti, 4 en Moorea, 4 en Bora Bora, 3 en Manihi. (U$S 6696, base doble).

Válidos entre el 1 de agosto y el 31 de octubre, todos los alojamientos son en hoteles categoría 5 estrellas.

Dónde alojarse: Intercontinental Resorts Tahití, Moorea y Bora Bora (www.tahitiresorts.intercontinental.com); Starwood Resorts (www.starwoodtahiti.com); Sofitel (www.accohotels.pf).
Dónde comer: Restaurant Le Lotus - Intercontinental Resort Tahití; Restaurant Lagoon - St. Regis Resort Bora Bora; Restaurant Le Reef - Intercontinental Thalasso Spa Bora Bora.

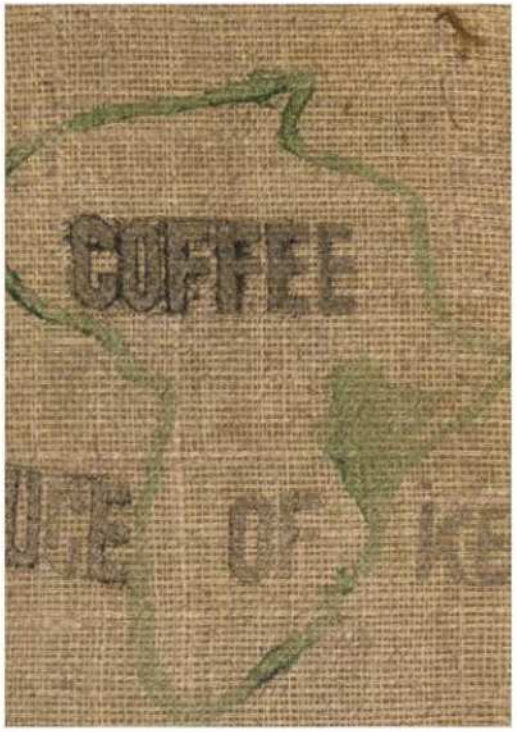
Algunos restaurantes recomendados son: Le Lotus –clásico romántico ubicado en un *bungalow* sobre pilotes del complejo Intercontinental de Tahití, famoso por su menú *gourmet* y de degustación seleccionado en colaboración con el restaurante francés L'Auberge de l'Ill, incluido en la guía Michelin, ha creado platos como *La Palette du Lotus con micuit* de *foie gras*, el pez espada con gazpacho de aguacate y el *tartar* de mariscos polinésicos–. En Bora Bora, el Restaurant Lagoon, de St. Regis Resort, suspendido sobre el agua, con vistas maravillosas hacia el Monte Otemanu, ofrece el menú del chef Jean-Georges Vongerichten, considerado entre los más refinados de la región. Y el Le Reef, de estilo relajado, claramente tropical, que ocupa la terraza del Intercontinental Thalasso Spa. A no perderse los *raviolis* con consomé de langosta.

Y anotarse en la agenda placeres máximos: tranquilos amaneceres, desayunos en el *deck* del *bungalow* traído en canoa por una pareja de tahitianos. O tomar de la canasta estratégicamente ubicada en el balcón un pan antes de la zambullida con un simple *snorkel* hasta los corales cercanos y atraer con miguitas a miles de peces multicolores. Picnic completo por áreas vírgenes, regreso al SPA al aire libre del hotel.

Cuando la cena esté por llegar, mientras comience la música al son del *ukelele*, será la hora de una Hinano, cerveza local de rápida aprobación experta o amateur, o de un *Maita'i*, aperitivo algo más potente, por cierto, que la Margarita centroamericana: 1 medida de ron plateado, 1 de ron negro, 1/2 de *amaretto*, 1/2 de Brandy, 1/2 de *curaçao* naranja, 1/2 de jugo de granadina, 5 medidas de hielo. Habrá sido una jornada plena y el trago acompaña la satisfacción: a la pregunta "*Maita'i?*" ("¿Qué tal?, ¿cómo estás?"), le cabe perfecta la respuesta "*Maita'i roa*" ("¡Muy bien!").

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar



TOSTAMOS DIARIAMENTE CAFÉS DE TODO EL MUNDO

Lavalle 1518 4372-2221

Av. Pueyrredón 1529 4828-0400

Lavalle 1701 4371-6742

Tucumán 1365 4374-9073

São Paulo, ciudad gourmet

En la ciudad brasileña que promete ser la próxima meca de los chefs de la región tuvo lugar uno de los festivales gastronómicos más importantes de Latinoamérica: el São Paulo Food & Wine.

Por Verónica Ocvirk
(enviada especial a Brasil)

Si de Río nadie se va sin conocer las playas, lo que en São Paulo no puede dejar de visitarse son sus restaurantes. Van cifras: la ciudad tiene casi 20 millones de habitantes, 12.500 restaurantes y 15.000 bares. Es la tercera en el mundo en cantidad de multimillonarios, y la segunda (sólo la supera Nueva York) si consideramos el tamaño de su flota de helicópteros (hasta el ultralujoso shopping Daslu tiene su propio *heliponto*). Todo esto pasa, desde luego, porque aparte de *trendy* y cosmopolita, la megalópolis brasileña es además el mayor centro de negocios de Sudamérica. Y como se supone que los grandes negocios se cierran con grandes comidas, en "Sampa" se han dado por concentrar restaurantes de lo más espectaculares, como la **Figuera Ryuibayat** (donde todo es a gran escala, hasta luce una higuera, la *figuera*, de 130 años); **Fogo de Chão** (la mejor churrascaría según el último ranking de *Veja*); **Fassano** (dentro del hotel homónimo en Jardins, el barrio más *chic* de la ciudad); **Kinu** (vale aclarar que São Paulo tiene la comunidad japonesa más grande del mundo fuera de Japón) y **D.O.M.** (Dominus, Optimus, Maximus, de Alex Atala, un ex DJ convertido en celebridad tras haberse destacado entre los cincuenta mejores del mundo según la revista inglesa *Restaurant,* y quien además está por abrir un nuevo espacio, **Dalva e Dito**, junto a su compatriota Alain Poletto).

► **La meca de los chefs.** Con semejante marco, no sorprende que chefs, *sommeliers* y *winemakers* de todo el mundo no quisieran perderse la primera edición del **São Paulo Food & Wine** (SPFW), festival gastronómico "primo" del *Masters of Food and Wine,* que ya dos veces tuvo lugar en Mendoza. La versión brasileña se desarrolló durante casi cinco días en el Grand Hyatt São Paulo, y allí concurrieron chefs como los "estrellados" Nicolas Le Bec (**Nicolas Le Bec**, Lyon), Montse Estruch (**El Cingle**, Barcelona) y Kevin Thornton (**Thornton's Restaurant**, Dublín); así como los argentinos Francis Mallmann (**1884**, Mendoza), Germán Martitegui (**Casa Cruz** y **Olsen**, Buenos Aires), Hernán Taiana (**Hernán Taiana Cocinero**, Punta del Este) y Luis Acuña (**El Pobre Luis**, Buenos Aires). Junto a una veintena de colegas, todos ellos cocinaron para un total de sesenta eventos entre almuerzos, cenas, degustaciones y clases abiertas que formaron parte del festival. Pero los chefs también se hicieron tiempo para recorrer una metrópolis que los dejó fascinados con su oferta gourmet: "Aquí se consigue todo", decía una feliz Montse Estruch luego de haber visitado el Mercado Municipal. "São Paulo –subrayó, por su parte, el director general del Hotel y creador del evento, Carl Emberson– es la capital gastronómi-

ca de América Latina. Por eso, a diferencia del de Mendoza, este encuentro es quizá más *food* que *wine*, aunque para el año que viene apuntamos a armar en paralelo una feria de vinos".

► **La cocina que se viene.** Tras el **SPFW** (sí, curiosamente el festival posee las mismas iniciales de la São Paulo Fashion Week, con la que además tiene sólo una semana de diferencia), podría decirse que la cocina que se viene es fresca, colorida y cada vez más liviana. Que predominan las cocciones cortas, el uso de ingredientes orgánicos y las hierbas. Que en los platos empiezan a verse flores, que siguen encontrándose las espumas y que continúan apareciendo, también y en buena medida, las influencias japonesas. ¿Ingredientes estrella? Los pescados, los mariscos y las verduras. Pero no demasiada carne, quizás algo más de cordero, y de pollo, nada. Toshio Tomita (el *head* sushi chef de **Nobu**, Nueva York) opinó que "tal vez en el futuro las cocinas no se dividan tanto por país, quizás hasta aparezcan nuevas clasificaciones", en tanto Coque Ossio (**La Bombonniere**, Lima) supuso en la misma línea que la clave "pasa por la comunicación entre las cocinas". Para Hernán Taiana, lo que terminará predominando será el *style* de cada chef, mientras que para Francis Mallmann, la tendencia, evidentemente, es "esa cocina de laboratorio".

► **Algo sobre los vinos.** Del encuentro, también participaron ocho bodegas de distintos países, una oportunidad inmejorable para tomarle el pulso a lo que se viene en materia vinícola. "Los *wine lovers* estamos buscando vinos más amables y gastronómicos, de ésos que te podés tomar una botella y estás bien; no los vinos de copa o copa y media que sólo se piden en lugar de un postre, y no digo 'con' el postre sino 'como' postre", vaticinaba Marcelo Rebolé, *sommelier* del Park Hyatt Buenos Aires. "Lo que viene –puntualizó–, es menos concentración, buena expresión frutal y un poquito de madera. Y a los vinos potentes guardalos para situaciones especiales". Cristophe Brunet, Export Manager de la Maison Jaboulet, sostuvo en tanto que se vienen "vinos con mineralidad, sin madera y con fruta", y se animó a arriesgar también que "probablemente, en veinte años todos los cultivos de vid sean orgánicos".

► **Le Bec lo hizo.** El dos estrellas Michelin oriundo de Lyon (el único chef que pidió expresamente al hotel que confeccionaran su chaqueta en color negro) se lució de la misma forma en que lo hizo tras su paso por el Masters de Mendoza. Su almuerzo, que tuvo lugar en el restaurante Eau, fue la segunda comida más cara de todo el festival: costaba 480 reales contra los 500 de la cena de gala. Pero con un golpe de efecto, el chef se encargó de sorprender a los comensales desde el principio, ya que al abrir la carta especialmente impresa, esta vez no se leía cuáles serían los platos, sino una leyenda que aclaraba que el menú sería preparado por Le Bec "con productos frescos del

ARRIBA, TOSHIO TOMITA EN ACCIÓN: EL HEAD SUSHI CHEF DE NOBU. DELEITÓ CON UN MENÚ EN SEIS PASOS MARIDADO CON VINOS DE PASCAL JOLIVET. ABAJO IZQ., HERNÁN TAIANA DURANTE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA, Y EL CHEF PERUANO COQUE OSSIO (ABAJO, DER.), QUIEN SORPRENDIÓ CON UNA COCINA QUE SE DESTACÓ POR SUS COLORES Y SU INTERESANTE EQUILIBRIO ENTRE ESPECIAS Y PICANTES.

Tras el SPFW podría decirse que la **cocina** que se viene es **fresca**, colorida y cada vez más **liviana**. ¿Los ingredientes **estrella**? **pescados**, **mariscos** y vegetales.

ALGO DE LO MEJOR DEL SPFW

► **El sushi de Adriano Kanashiro.** El chef de Kinu dejó en claro que no tiene nada que envidiarle al prestigioso Toshio Tomita. "Kanashiro es un gran, gran *sushiman*, sus *sashimi* son lo más delicioso que probé. en cocina japonesa. El hecho de que cueste compararlo con Tomita habla muy bien de los dos", señaló Marcelo Rebolé.

► **Dos platos de Francis Mallmann.** Uno: la carne que preparó para la cena de gala; el otro: un *entrecote* de filete al Malbec, tercer paso de su cena maridada con vinos de Catena Zapata.

► **El cerdo que preparó Hernán Taiana durante el cóctel de bienvenida.** En el evento, a todo brillo se destacó también el sushi, el *foie grass* y la *moqueca*.

► **Samos Antemis 2001, Samos, Grecia.** Varios lo eligieron como el vino dulce más interesante del festival: licoroso, largo en boca y con buena acidez.

► **El "caipi-kinu".** Fresco y original, el trago del Upstairs Bar es una exquisita combinación de *sake* e higos.

► **Los camarones de Coque Ossio.** Mirando el menú antes del tercer paso de su cena en el Grand Caffè, alguien confesó: "La quinoa me aburre". Pero al llegar esos camarones empanados en quinoa y acompañados por jalea de pimienta de *rocoto*, palta, mango, pepino y cilantro... entonces nadie pudo decir más. El chef aseguró que pronto estarán en la carta de Map Café, su restaurante de Cusco.

► **El postre de Claudia Flemming en el "Jantar dos namorados".** Por algún motivo, el día de los enamorados se festeja en Brasil el 12 de junio y no el 14 de febrero, y entonces el Hyatt lo celebró con una gran cena romántica. Su último paso fue una tapioca de coco con caramelo de maracuyá y sorbete de coco, una delicia súper fresca creada por esta talentosísima pastelera que es oriunda de New York.

► **Los chocolates de la "single's night".** Luego de la cena de los enamorados, la propuesta continuó con una noche de solteros en el Upstairs Bar Lounge. Allí llamó la atención la cantidad de recipientes de cristal repletos de chocolates, todos exquisitos.

Arriba, Adriano Kanashiro enamoró a todos con su sushi; mientras que Francis Mallman mostró la contundencia de su cocina, enfocada a hacer prevalecer la nobleza de los productos, tal como ocurre con esta carne al Malbec con "dominó" de papas. Abajo: surtido de caipirinhas del Upstairs Bar.

La "**cocina de mercado**" del francés **Nicolas Le Bec** brilló: huevo cocido al vapor con morillas y vino español. Los ***winemakers*** de todo el **mundo**, brindando en la **cena de gala**.

mercado de hoy". Y así fue cómo, en un día y medio, Le Bec creó seis platos nuevos, todos inéditos, que se armonizaron con los vinos de Jaboulet. Entre los más interesantes, se destacaron el huevo de gallina cocido al vapor con morillas y vino español Tío Pepe; unos espárragos verdes sobre una mortadela que, según se revelaría luego, el chef "descubrió" en un sándwich del Mercado Municipal; y, finalmente, un *filet mignon* orgánico al vino tinto y batatas doradas asadas, que fue considerado por los comensales, y en forma casi unánime, como el mejor de los seis pasos.

▸ **La última cena.** La cena que cerró el **SPFW** consistió en seis platos preparados por chefs de seis nacionalidades distintas (los tres estrellas Michelin, entre ellos), armonizados con vinos de bodegas de seis países también diferentes. Fueron 250 las personas que asistieron al encuentro que se desarrolló en el Grand Ballroom del Hyatt con un condimento original: dos grandes pantallas que, de a ratos, mostraban al público lo que ocurría en la cocina. Allí, Kevin Thornton preparó un filete de róbalo con *champagne* y huevas mújol (le falló el punto del pescado, una lástima); Alex Atala sorprendió con un consomé de cogumelos con perfumes de la Amazonia; Nicolas Le Bec hizo un *namorado* al vapor de bergamota con un toque de limón siciliano y dátil con mazapán (las opiniones respecto del dátil estuvieron divididas, el pescado fue sensacional); Montse Estruch presentó un *tournedó* de cordero cocido lentamente, con

AGENDA

El próximo Masters of Food & Wine comenzará en Buenos Aires los días 12 y 13 de febrero para continuar luego en Mendoza hasta el 15 de ese mes. Lo que se sabe por el momento, es que el festival empezará con una cena de "rarezas" (con platos súper originales y vinos que normalmente no se consiguen), que vendrán varios chefs con varias estrellas Michelin y que habrá una feria exclusiva de vinos y quesos argentinos. En el Hyatt São Paulo, mientras tanto, estará cocinando el próximo octubre Yannick Alleno (de Le Meurice de París, tres estrellas Michelin). Por último: para el SPFW 2009 ya están confirmados Floyd Cardoz (Tabla, Nueva York), Fernando Trocca (Sucre, Buenos Aires) y la única mujer de Francia galardonada con tres Michelin: Anne Sophie Pic (Maison Pic, Valence).

Según los **expertos** que participaron del **festival** la **tendencia** en el **estilo** de los **vinos** se define por ser más **amables** y con **menos concentración**, buena expresión **frutal** y un **toque de madera**.

ARRIBA, ALEX ATALA (DER.) JUNTO A ALAIN POLETTO (IZQ.), DURANTE UNA DE LAS CLASES EN EL MARCO DEL SPWF. EN EL MEDIO, EL ARGENTINO LUIS ACUÑA, SE LUCIÓ CON UNA PARRILLADA EN EL CIERRE DEL EVENTO. ABAJO, IZQ., EL IRLANDÉS KEVIN THORNTON EN PLENO TRABAJO. DERECHA: EL POSTRE DE CLAUDIA FLEMMING: UN BROCHE DE ORO PARA LA CENA DE GALA.

EL HYATT: UN PLACER

No es una tarea simple moverse en São Paulo: todo queda lejos, y para colmo, el tránsito es infernal. En parte, por eso el Hyatt concentró todo el festival en sus propios restaurantes, salones y bares, tres de los cuales (**Kinu, Eau y el Upstairs Bar**) funcionan en un edificio separado del principal. El director del hotel, Carl Emberson, reconoció de todas formas que no descarta para el año entrante la posibilidad de abrir el evento a otros restaurantes de la ciudad.

El **Grand Hyatt São Paulo** es un hotel a todas luces fabuloso, *cool* hasta en detalles mínimos, como la fuente repleta de brillosas manzanas verdes en la recepción, o la preciosa vajilla de Eau, o la primerísima calidad de sus *amenities*, o la comodidad de su gimnasio.

Un gesto bonito: el plato de frutas de bienvenida viene acompañado de un delicado folleto que da una breve explicación de cada uno de los frutos típicos brasileños que contiene. Y otra marca particular del Hyatt es que, cada vez que uno dice "gracias", el personal nunca responderá "de nada", sino "es un placer" (y no importa si en realidad es una fórmula: se la dice con tal naturalidad, que ni se nota).

Por lo demás: el Hyatt São Paulo queda en el distrito económico de Brooklyn, justo al lado del nuevo y fabuloso Ponte Octavio Frias de Oliveira. Esa obra resultó tan espectacular, que mientras antes las habitaciones más pedidas eran las que daban al río, los huéspedes se desesperan ahora por la flamante vista al puente.

salsa de chocolate y minibanana; Francis Mallmann cocinó un filete orgánico con puré de batatas, rúcula, almendras y tomate seco; y Claudia Flemming, una torta de caramelo con chocolate amargo, caramelo con flor de sal y *mousse* de chocolate con leche. La cena de gala resultó todo un éxito. Luego, Carl Emberson agradeció a todos los presentes, tras lo cual los chefs pasaron al escenario para una foto final, visiblemente satisfechos con los resultados y tras haber dejado en claro que a pesar de sus míticas mañas (sean sus caprichos, sus excentricidades o sus enormes egos) bien que cocinan, y cómo cocinan, y cómo demuestran que, en la cocina –como en la vida–, sin entrañas, no hay nada.

Montse **Estruch**

LA PRESTIGIOSA CHEF CATALANA, POSEEDORA DE UNA ESTRELLA MICHELIN, FUE UNA DE LAS FIGURAS DEL ENCUENTRO EN BRASIL.

POR VERÓNICA OCVIRK

La chef catalana brilló en el **SPFW** no sólo por su cocina (mediterránea, bien femenina y con un rasgo muy particular: la abundancia de flores), sino también por su amabilidad y simpatía. Hoy es chef ejecutiva y propietaria del restaurante **El Cingle**, de Barcelona, con una estrella Michelin.

¿Qué te llevás de este viaje?

Me gusta lo que hace Alex Atala, que tiene que ver con recuperar los sabores del Amazonas. ¡Me resultaron tan nuevos! Ni siquiera los tenía en mi código alimentario. Y también quiero hacer algo con chimichurri que me enseñó a preparar Luis Acuña.

¿Y en Barcelona qué está pasando gastronómicamente hablando?

A Barcelona le toca la etapa de ser un lugar de moda, y creo que tiene que aprovechar mientras la racha dure. Me parece que se está volviendo un poco a la cocina de los recuerdos, a la infancia, a la fonda. La gente ya se cansó de tantas espumas, aunque hasta incluso la cocina molecular tiene que ver con recuperar sabores perdidos. Lo que pasa es que en España quemamos etapas muy rápido: hoy es así, mañana surge algo distinto y de pronto todos quieren eso.

¿Qué le dirías a un joven aspirante a chef?

Que hay que pasar distintas etapas: ¡no se puede pretender a los 28 años ser el rey del mambo! Pero además, un chef propietario es también empresario, lo que implica que se le debe pagar a la gente, y por más que parezca que todo es maravilloso, hay meses en los que no se llega. Y entonces, sufres.

¿Pesa, entonces, la estrella Michelin?

Sí, es muy exigente. Y tienes mucha responsabilidad, porque no es que la estrella necesariamente significa más ingresos. Tampoco es que hay tantos clientes para llenar los restaurantes estrellados.

¿Y qué se hace en esos casos?

Vas trabajando más, vas teniendo menos ingresos y más presión. Pero hay mucha gente que ha dejado a un lado las estrellas y busca por otro camino, tal vez el mismo por el que empezaron. Y la cocina puede seguir siendo fenomenal. Seguro que ahora son más felices.

¿YA CONOCÉS NUESTRO SUSHI BAR NIKKEI?

mini-d.com.ar

ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

GEISHAS, Sashimi de salmón rosado, palta hass y philadelphia cheese

Costa Rica 5644,
Palermo, Buenos Aires.

RESERVAS 4776-7373

PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO

www.ceviche.com.ar

Francis Mallmann
fuego y alma desde Mendoza

Por tercer año consecutivo, el prestigioso chef Francis Mallmann nos deleita con sus creaciones. Esta vez, con el ciclo *Un lugar en Mendoza*, presenta sus originales platos al fuego, y también las virtudes del aceite de oliva, el vino y otros productos genuinos.

Fotos de Sebastián Callari

¿Qué significa para usted esta nueva temporada?

Mostrar los mejores lugares y productos de la provincia de Mendoza, lejos del mundo del vino.

¿Qué verá la audiencia en esta tercera temporada?

Una cocina de desenfado al aire libre. Un espacio donde se juntan otra vez el fuego y el alma.

¿Se puede decir que su cocina está cada vez más enfocada en la nobleza de los productos?

Sí, en la nobleza y el respeto por ellos.

¿Qué significa para usted el trabajo de cocinero?

Es un romance que me une a la vida con la fuerza del silencio.

Refiriéndose a los maridajes, dijo en el Sao Paulo Food & Wine: "Prefiero comer algo muy rico y tomar un vino muy bueno, y la verdad que hasta casi me parece mejor que en la boca se dé un desacuerdo entre ambos. Cuando las cosas son tan armónicas, pasa como con todo: terminan aburriendo". ¿Qué lo sigue atrayendo de cocinar un buen plato?

Justamente eso, reflejar ese pensamiento donde la armonía es un encuentro de desacuerdos.

¿Sentarse a la mesa es una experiencia emocional?

Es una experiencia de amistad con los demás y con uno mismo.

¿Cómo se imagina que serán los restaurantes del futuro?

Se encontrará una mayor relación y participación entre el cliente, el armado del lugar y la cocina que se va comer.

¿Está abierto a las nuevas tendencias culinarias, como, por ejemplo, la cocina molecular?

No, para nada, la veo pasar como si fuera un barrilete astuto, ufano y colorido.

¿Qué opina del crecimiento del gusto por la cocina en nuestro país?

Es interesante, porque vamos detrás de un gran embajador, que es nuestro vino.

¿Existe una cocina argentina?

Sí, es un viento andino, una siesta correntina, una arroyada de sierra cordobesa. La cocina argentina es ese reflejo que sale de las entrañas de nuestra cultura e idiosincrasia.

¿Cómo definiría su propuesta actual?

Una cocina de fuegos, de irreverente amante de la alegría y la soledad.

Un lugar en Mendoza
Martes y jueves a las 22.00

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

dorado

Hola, revista *elgourmet.com*, escribo porque quise hacer una receta con hongos salteados y me salieron como aguachentos, no se doraron nada. ¿Qué puedo hacer para que se cocinen bien?

Carlos Esquivada, Córdoba

Carlos: lo mejor para saltear hongos es no incorporarle sal durante el proceso. Y tampoco conviene moverlos mientras se doran. La sal hace que pierdan humedad y suelten líquido, lo que impide que se doren. Por la misma razón, recomendamos no moverlos hasta que comiencen a tomar color. Esperamos que el consejo le sea útil. Saludos y gracias por escribirnos.

dulce consulta

Hola, mi nombre es Margarita y quiero saber si en números anteriores ha salido alguna nota referida a mermeladas o dulces. ¡Muchas gracias!

Margarita González,
Capital Federal

Margarita: no hubo un número especial sobre este tema. Sí en distintas ediciones se han realizado mermeladas. Le recomendamos el dulce de ruibarbos y arándanos, de Paula Méndez Carreras, que salió en la revista número 23 página 97. ¡Saludos!

pan de miel

Estimada redacción, mi nombre es Lidia y quiero comenzar estas líneas felicitándolos por la calidad que logran mantener durante todos los años de la revista. Yo tengo la colección completa y son una fuente constante de inspiración en mi cocina.

El otro día, charlando con una amiga, intentábamos reconstruir la receta de *leicaj*, que mi abuela nos hacía cuando éramos chicas. ¿Pueden recomendarme cómo hacer uno? Un beso muy fuerte para todos ustedes.

Lidia Becker,
Santa Rosa, La Pampa

Hola, Lidia, le recomendamos que revise la revista número 14, en la página 65, donde encontrará una versión muy original. ¡Que le salga rico!

cursos

Hola, soy de Capital Federal y estoy interesada en cursos cortos que comiencen en este segundo semestre del año. Podrán informarme cuáles son y en qué escuelas se dictan? Soy principiante en el mundo de la cocina, pero me interesa mucho y quiera formarme académicamente. Muchas gracias.

Irene Open,
Capital Federal

Estimada Irene, las escuelas de cocina siempre dictan cursos o seminarios. Le sugerimos revisar la revista de marzo, en la que aparecen los datos de las instituciones más reconocidas.

duda de color

Amigos gourmet, ¿cómo están? Además de felicitarlos porque la revista está muy buena, quiero consultarlos por que he visto diversos colores en las tablas para cortar alimentos y tengo entendido que eso tiene un motivo específico. ¿Pueden contarme para qué sirve cada una? Les agradezco la respuesta.

Andrés Santos,
Capital Federal

Efectivamente, Andrés, cada tabla tiene un uso distinto. De esta manera, se evita la contaminación cruzada de los alimentos. La colorada es para cortar carnes crudas; la azul, para pescados; la blanca, para lácteos, y la beige, para alimentos cocidos.

Gracias por escribir. Saludos.

MOVEMOS EL MUNDO

0810-2222-DHL (345)

www.dhl.com.ar

Deutsche Post World Net
MAIL EXPRESS LOGISTICS FINANCE

DHL EXPRESS

agosto en pantalla

La señal cumplió 8 años en Latinoamérica y lo festeja con el estreno de nuevos formatos, programas y episodios.

ESTRENO

un lugar en Mendoza

Por tercer año consecutivo, el prestigioso chef Francis Mallmann nos deleita con sus creaciones. Esta vez desde Mendoza, presenta las virtudes del aceite de oliva, el vino y otros productos genuinos. Algunos de los escenarios elegidos para cocinar sobre su brasero de carbón son Villa 25 de Mayo, Las Salinas, el Cañón de Atuel y Malargüe.

Martes y jueves a las 22.00

Conduce: Francis Mallmann

MÁS CAPÍTULOS ESTRENOS

desafío gourmet en busca del nuevo chef

Un *reality* en el que una docena de cocineros compite para convertirse en el nuevo chef de la señal, con la oportunidad de conducir su propio programa durante 2009. Para ganar, los participantes deben mostrar toda su destreza culinaria y carisma televisivo. En una primera instancia, hay evaluaciones puramente gastronómicas que son examinadas por un jurado de lujo integrado por los chefs Dolli Irigoyen, Osvaldo Gross y Christophe Krywonis. Una vez seleccionados los finalistas, se realizará un *coach* televisivo a cargo de Donato de Santis para que, por último, realicen la prueba final frente a las cámaras. Para la competencia, se preseleccionaron doce cocineros profesionales entre más de seiscientos postulantes que deberán poner a prueba su creatividad y talento.

Martes y jueves a las 20.00

Conduce: Emiliano Rella

VUELVE A LA PANTALLA

gourmet Brasil

Narda Lepes recorre Brasil para conocer las tradiciones, las últimas tendencias gastronómicas y los espacios más fascinantes de ese país. Salvador de Bahía, São Paulo, Río de Janeiro, Belo Horizonte y Minas Gerais son algunas de las ciudades que visita en este viaje. Una vez más, el placer de viajar con la guía de Narda.

Miércoles a las 22.00

Conduce: Narda Lepes

maridaje

Si va a comer sushi, ¿sabe qué vino comprar?, ¿de qué región?, ¿cómo se consume esa botella?, ¿cuándo?, ¿qué mitos se relacionan con cada cepa?
Todas estas preguntas y más serán resueltas en este programa que aborda los distintos tipos de maridajes posibles, conducido por el periodista especializado en vinos Patricio Tapia y el chef Fernando Trocca.
Un viaje gourmet por las bebidas y sabores del mundo, de la mano de expertos.

Lunes, miércoles y viernes a las 23.30

Conducen: Patricio Tapia y Fernando Trocca

La Troupe
RESTAURANT - CAFE - CATERING
En el Restaurant La Troupe, una antigua caballeriza de Palermo, los mejores cortes de carnes argentinas se perfuman en su grill a las brasas y su horno de barro a leña de quebracho y se tranforman en exquisitos sabores con acento francés.
La Troupe
ASADOR-CAFE
Abierto todos los días de 10 am a 1 am
ESPECIALIDADES
* Gigot de cordero
* Chuleton de ternera
* Ribs de cerdo.
Jorge Newbery 1651. Cap, Fed. Reservas: 4772-9339 // 4773 8694 // www.restaurantlatroupe.com.ar
designed by EGO PROMO

movistar

Textos: Elisabeth Checa

cata a ciegas del mes: **blends tintos**

Hemos realizado algunas de este tipo de catas en las que se destacan más que la expresión varietal, las sutiles combinaciones, la complejidad y el arte del enólogo. Esta vez, la performance fue en Mumbai, auténtico restaurante indio de Palermo Hollywood. Aunque empataron el nuevo Callia Alta Reserve 2007, assemblage de Shiraz, Cabernet Franc y Bonarda, y el Gran Reserve cosecha 2005 de Bodegas del Fin el Mundo; en realidad, ganaron todos los vinos probados ya que hubo una mínima diferencia entre el puntaje otorgado a las otras etiquetas: Los Leones 2006, Trumpeter 2006 y Santa Julia Magna 2005. Todos maridaron bárbaro con las deliciosas tapas del chef indio.

en Chila, los mejores platos **para un gran vino**

La chef Soledad Nardelli -del restaurante Chila, en Puerto Madero- recién llegó de Nueva York, y se inspiró con los aromas y sabores del Salentein Syrah cosecha 2003 , para disfrutes de los socios del Club del Buen Beber, en la presentación del Salentein Syrah 2003, un varietal raro y único con la particularidad de los Syrah del Valle de Uco. Crema tibia de queso azul y panceta con escabeche de pato, como entrada; Roll de cordero en masa phila con reducción de Syrah, como principal; y un sorbete de Lychee con frutas frescas y flores, acorde con la sensualidad del Syrah.
Chila es un restó de impactante diseño, junto al río color de león, cuyo propietario -Andrés Porcel- se inició en las cuestiones de la buena vida en el Club del Buen Beber.

vino de **agosto**
otro corte de Checa

Hace algo más de un año, Elisabeth Checa visitó la Bodega de Fin del Mundo, en San Patricio del Chañar, y se entusiasmó con un corte: el Cabernet Franc Merlot 2006, que hizo junto al enólogo Marcelo Miras y que resultó ser uno de los más exitosos presentados en los cinco años de vida del Club del Buen Beber. Se dio la feliz coincidencia de que Michel Rolland -asesor de la bodega- andaba merodeando por ahí, probó el vino y le pareció muy bueno. Se sabe, Cabernet Franc y Merlot es la dupla de Pomerol y de Saint Emilion, pays de Rolland. Ambos cepajes se dan muy bien en este lejano Sur.
En esa ocasión, Checa y Miras inventaron, tras muchas degustaciones, otro corte: Cabernet-Tempranillo 2006, muy spanish moderno, con 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. El vino debía esperar, lo hizo, y ahora aparece en toda su gloria para disfrutes invernales de los socios, especialmente con pucheros y guisos.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

ANTIGÜEDADES
La Rueda

La más variada exposición de muebles antiguos, arañas y objetos de diseño

Tenemos especial interés en adquirir Baules Louis Vuitton al igual que mobiliario y curiosas antiguedades de epoca

Tasaciones a domicilio sin cargo - Realizamos alquileres

Av. Rivadavia 7901, Ciudad de Buenos Aires, República Argentina
www.larueda.com / info@larueda.com / Tel. / fax: (5411) **4612-8668**
Abierto de Lunes a Sabados de 9 a 19 hs

Charly´s Fondue
restaurant suizo

Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodia. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas

Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709
www.charliesfondueweb.com.ar

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro

La Choza de Gascón
Restaurant & Parrilla

Gascón 1701 - Capital Federal
Realice su reserva al Tel.: 4833-3334
www.lachozarestaurant.com.ar

pastas para vivir

Los chefs de la señal presentan originales propuestas de este clásico italiano. Distintos estilos que se sirven al dente.

NARDA LEPES

Narda, como en casa
Lunes y viernes a las 22.00

pasta verde con tapenade y lenguado

Para la pasta

INGREDIENTES

1 paquete de espinaca
700 g de harina
9 yemas
1 huevo
50 ml de aceite de oliva
1 paquete de rúcula
1 paquete de acedera
• Semolín c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola con abundante agua salada en ebullición blanquee las espinacas. Corte la cocción con agua helada, escurra bien y pique finamente. Trabaje la harina con las yemas y el huevo. Incorpore la espinaca y trabaje un poco más. Amase hasta formar un bollo de masa lisa. Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos. Estire la masa en la mesada espolvoreada con semolín hasta obtener una lámina fina. Corte en tiras de 2 cm de ancho. Cocine en abundante agua salada en ebullición. En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la pasta colada. Fuera del fuego incorpore pimienta, la rúcula y la acedera picada. Reserve hasta montar el plato.

Para la tapenade

INGREDIENTES

6 remolachas
100 g de aceitunas verdes descarozadas
3 dientes de ajos asados
2 filetes de anchoas
1 cda de alcaparras
1 cda de jugo de limón
1 cdta de mostaza de Dijón
• Aceite de oliva c/n
• Pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Disponga las remolachas en una asadera y rocíe con aceite de oliva. Lleve al horno y cocine hasta que estén tiernas. Pele las remolachas, corte en cubos pequeños y reserve la mitad. Pique groseramente las aceitunas y reserve la mitad. Procese la otra mitad de las remolachas con un pocillo de aceite de oliva hasta obtener un puré liso. Agregue el ajo, las anchoas, la otra mitad de las aceitunas, más aceite de oliva y continúe procesando hasta obtener una pasta homogénea. Fuera de la procesadora agregue el jugo de limón, pimienta, las alcaparras, la mostaza, la mitad de las aceitunas reservadas y de las remolachas reservadas. Revuelva con cuchara de madera. Reserve.

Para el lenguado

INGREDIENTES

12 filetes de lenguado
50 ml de aceite de oliva
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente el pescado. En una sartén caliente con aceite de oliva dore los filetes de ambos lados.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En la base de un plato sirva una porción de pasta, encima sirva dos filetes de lenguado y acompañe con una cucharada de tapenade.

(Para 6)

DONATO DE SANTIS

Desafío gourmet.
En busca del nuevo chef.
Martes y jueves 20.00

ravioli di riso con salsa di peperoni

Para la masa

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
2 huevos
• Leche c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la harina con los huevos agregando leche poco a poco hasta unir los ingredientes. Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa. Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos. Separe la masa en

porciones y estire hasta obtener láminas finas.

Para el relleno

INGREDIENTES

300 g de arroz vialone nano
600 ml de caldo de carne
1 coliflor
2 huevos
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine el arroz en el caldo hasta que se consuma el líquido. Separe las flores de la coliflor y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierno. Procese la coliflor con sal, pimienta y el arroz hasta obtener un puré. Incorpore los huevos y termine de procesar.

Para la salsa

INGREDIENTES

1 morrón amarillo
1 morrón colorado
1 morrón verde
3 filetes de anchoas en aceite
3 cdas de aceite de oliva
50 g de alcaparras
3 cdas de vinagre de vino
• Albahaca, a gusto
• Perejil, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Ase los morrones, retire la piel, las semillas, las nervaduras y corte en cubos de 2 cm de lado. Pique groseramente las anchoas. En una sartén caliente con aceite de oliva, saltee los morrones durante unos segundos. Agregue las anchoas, las alcaparras, el vinagre y deje evaporar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

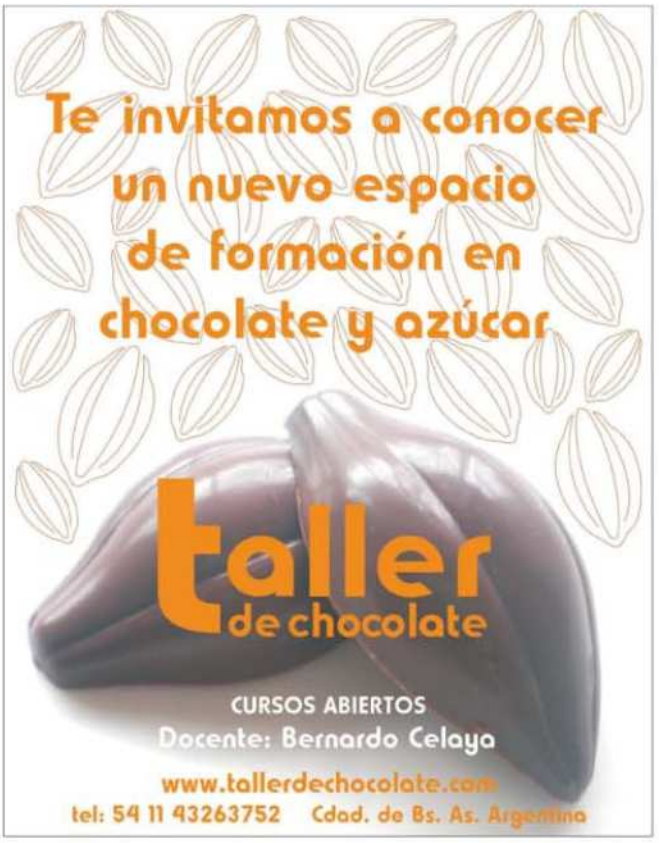
Unte una lámina de masa con el relleno hasta formar una capa de 1 cm de espesor. Cubra con la otra lámina de masa y corte cuadrados de 5 cm de lado. Cocine en abundante agua salada en ebullición. Luego, incorpore la pasta con un poco del agua de cocción sal, pimienta, las hierbas picadas y saltee unos segundos. Sirva en platos hondos.
(Para 6)

www G encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com**

Mes a mes, llegue a los amantes del buen vivir a través de estas páginas. El medio más exclusivo para fidelizar clientes, lanzar nuevos productos y ofrecer sus servicios a nuestros lectores.

revista elgourmet.com

Para comunicarse con nuestro departamento comercial: comercial@grupoq.com.ar ó al 4718-9400.



programación elgourmet.com de **agosto**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
0.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
1.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
1.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
2.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Gourmet Brasil
2.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Master Sushi	Notas de cata III
3.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
3.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
4.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana
4.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Sumo Placer	Gourmand Rebaudino
5.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
5.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Ohno	Boulangerie II
6.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
6.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
8.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Método Gross	Rescate Gourmet
9.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana
9.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Sumo Placer	Gourmand Rebaudino
10.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
10.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Ohno	Boulangerie II
11.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
11.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
12.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
12.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Método Gross	Rescate Gourmet
13.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Gourmet India	Gourmet Brasil
13.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Master Sushi	Notas de cata III
14.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana
14.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Sumo Placer	Gourmand Rebaudino
15.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
15.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Ohno	Boulangerie II
16.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
16.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
17.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
17.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Método Gross	Rescate Gourmet
18.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Gourmet India	Gourmet Brasil
18.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Master Sushi	Notas de cata III
19.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana
19.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Sumo Placer	Gourmand Rebaudino
20.00	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Sumo Placer	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
21.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Master Sushi	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
21.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza
22.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Método Gross	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Gourmet Brasil
23.30	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	Maridaje	Master Sushi	Notas de cata III

CUANDO JUEGA ARGENTINA,
TODO SE VUELVE CELESTE Y BLANCO
—

Los colores nos unen,
la selección nos conecta.
—

WWW.FIBERTEL.COM.AR

3 MEGAS A $44 POR MES DURANTE 6 MESES

0810.222.0200

Proveedor Oficial de la Selección Argentina **FiberTel**

Producto sujeto a disponibilidad geográfica y técnica. Promoción válida para los productos Fiber 3M, sólo para nuevos clientes, del 01/08/2008 al 31/08/2008 o hasta agotar stock de 5000 módems, lo que ocurra primero. El producto promocionado de 3M es válido solamente para las siguientes localidades: AMBA, La Plata, Bahía Blanca, Punta Alta, Campana, Pergamino, Pinamar, Cariló, Córdoba, Neuquén, Gral. Roca, Cipolletti, Mar del Plata, Tres Arroyos, Junín, Río IV, Paraná, Rosario, Santa Fe y San Lorenzo. La promoción incluye dicho producto con un abono de $44 final por mes durante 6 meses. A partir del 7mo mes consultar el abono vigente en www.fibertel.com.ar o/o en Sucursales de Cablevisión. Ver condiciones y requisitos de contratación en www.fibertel.com.ar. Cablevisión S.A. – y sus empresas subsidiarias – Cuba 2220 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CP 1428. CUIT 30-57345208-4.

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMIA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas